

12月24日(土)放送

パディントンのマーマレード

レシピ監修・調理指導 エコール 辻東京 百野浩史 先生



くまのパディントンと作者マイケル・ボンドさんのお気に入りの味に近づけたオリジナルのユズのマーマレードです。甘さや苦味、皮の具合はパディントンのお墨付き!しかもユズの香りが新鮮!

材料 ~ およそ 900ml (150ml の瓶(小) 約6つつ分) ~

※このレシピは「ユズ」用。ユズ独特の皮の柔らかさや風味、苦味、アクに対応した特製レシピです。オレンジなど他の柑橘類に対応するものではありません。ご注意ください。

ユズ	6個(大)(700g)
砂糖	700g(ユズと同量)

<道具>

鍋 アルミや銅など金気の出やすい鍋は避ける。ホーローやステンレス製などがよい。

作り方

Prepare 準備

■ユズをよく洗っておく

Step 1 ステップ1

大きめの鍋にたっぷりの湯を沸かし、ユズを入れて火を止め、ふたをして10分ほど蒸らす。(皮をふやかして糖分の浸透を良くする)



Step 2 ステップ2

ユズを湯から引きあげ、縦半分に切り薄皮をふくむ実の部分をスプーンでくり抜いて外皮と分ける。



Step 3 ステップ3

薄皮・種・実の部分は粗く切って重さをはかり、重量の1.2倍程度の水とともに鍋(金気の鍋は避ける)に入れて火にかける。



作り方

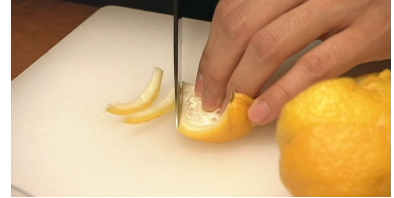
Step 4 ステップ 4

ステップ 3 の鍋はいったん沸騰させたら、あとは弱火でコトコト 30 分程度煮る。
※煮詰まるようであれば少量の水を足す。



Step 5 ステップ 5

外皮を適当な大きさに千切り (スライス) する。ユズの質感を残したいので、3mm 厚程度。(ユズの大きさや皮の状態によるので適宜加減すること)



Step 6 ステップ 6

ステップ 3 が煮含まれば、下にボウルを置き、粗めのざるなどで中身を絞り出すようにこして種を取り除く。



Step 7 ステップ 7

ステップ 6 のボウルの汁とスライスした外皮を鍋に入れ、火にかけて沸騰させる。



Step 8 ステップ 8

沸騰したら砂糖の 1/3 を加え、弱火でコトコトと 5 分程度煮る。(砂糖は 3 回に分けて入れ、徐々に糖度を上げていくことで皮に糖分が浸透しやすくなる)



Step 9 ステップ 9

再び 1/3 の砂糖を加え、5 分程度煮る。あくが出てきたら取り除く。(ユズはオレンジよりもあくが多いため)



Step 10 ステップ 10

残りの砂糖を加え煮る。皮が透き通ってきたら、取り出して歯ごたえを確かめる。煮汁の色が黄から少しオレンジ色にかわるのを目安に、汁にスプーンをさし入れ、背に付いた煮汁に粘り気ができれば出来上がり。(ユズの皮はオレンジより柔らかい。形が残るうちに煮あげること)



Step 11 ステップ 11

熱いうちに煮沸消毒したビンにつめ、しっかりと蓋を閉める。ビンを逆さまにし、中を真空状態にする。



食べごろと保存方法

しっかりと真空できているものの場合未開封で常温 1ヶ月。開封後は冷蔵庫で 1週間。(なるべく早めの消費がよい)

12月24日(土)放送

ダンディケーキ

レシピ監修・調理指導 エコール 辻東京 百野浩史 先生



マーマレードが生まれた土地、英国スコットランドであみだされたマーマレードをたっぷり使ったケーキです。
ダンディケーキは、イギリスの人々のクリスマスケーキとしても親しまれています。

材料 ~ 直径18cmの焼き型(丸) 1個分 ~

無塩バター	150g
ブラウンシュガー	150g 三温糖でも代用可
卵	150g (中3個程度)
薄力粉	200g
ベーキングパウダー	小さじ1
ラム酒	大さじ2
干しぶどう	100g
ユズマーマレード	150g 皮が多めがよい
アーモンドの実(皮むき・ホール)	適量 (番組の並べ方だと30~35粒程)
白ザラメ糖	適量 (表面に振る分) ※入手が難しければ無しでも可

作り方

Prepare 準備

- 干しぶどうは湯戻して分量のラム酒をまぶし、できれば1晩ほど漬けておく。(最短1時間前でも可)
- 無塩バターは室温でやわらかい状態にしておく
- 小麦粉とベーキングパウダーを合わせて振るっておく
- ユズマーマレードは皮の部分を粗く刻んでおく
- 型に無塩バターを塗り、紙を敷く
- オーブンは180℃に温めておく

作り方

Step 1 ステップ 1

やわらかいバターにブラウンシュガーを加え白っぽくなるまですり混ぜる。



Step 2 ステップ 2

ステップ 1 のボウルに溶いた卵を 3 ～ 4 回に分けて加え、その都度よく混ぜる。



Step 3 ステップ 3

合わせてふるった粉類を一度に加えゴムベラできり混ぜる。混ぜすぎると、目が詰まり固い焼き上がりになってしまう。



Step 4 ステップ 4

ラム酒に漬けた干しぶどうを加えて切り混ぜる。



Step 5 ステップ 5

ユズマーマレードを加え切り混ぜる。



Step 6 ステップ 6

型に流し入れて表面を平らにならし、表面にアーモンドを放射状に並べ、白ザラメ糖をふる。



Step 7 ステップ 7

180℃に予熱しておいたオーブンで約 50 ～ 60 分焼く。焼き上がりの目安は、竹串を刺してみても付いてこなければ焼き上がり！



食べごろと保存方法

焼きあがりすぐより、一日ぐらい寝かせると味がなじみます。涼しい場所で1週間程度、保存可能。