

～元祖カリスマ主婦の夏みかんフティング～より

夏みかんマーマレード

レシピ監修

エコール 辻 東京 喜多村 貴光先生



甘みだけでなく酸味も強い夏みかんはマーマレードに最適！
皮のほろ苦さも生かした、本格的な味わいです。

材料 ～ 約800g ～

夏みかん	400g (1～2個)	
グラニュー糖	400g	
水	1200ml (6カップ)	
レモンの皮	2～3片	適量

※別の分量で作る場合は、(重量)夏みかん1：グラニュー糖1：水3で作ることができます。

作り方

Prepare 準備

■レモンを洗って皮を2～3片切り出ししておく

Step1 ステップ1

夏みかんをお湯で丁寧に洗い、四つ割りにして皮と果肉に分け、皮を出来るだけ薄く刻む。
(夏みかんが大きい場合は八つ割りにする)



Step2 ステップ2

果肉は薄皮をとってほぐしておく。



Step 3 ステップ3

鍋に水と刻んだ皮を入れ、強火にかける。
沸騰したら弱火にして皮が柔らかくなるまで煮る。
そのまま常温までさましておく。



Step 4 ステップ4

ステップ3に砂糖、果肉、レモンの皮を加えて火にか
け、濃度がついてあめ色になるまで煮詰める。
(夏みかん400gの分量で約40~50分、温度計で104
~105℃)
途中あくをとり、鍋肌を水でぬらしたはけできれい
にする。



Step 5 ステップ5

保存ビン等にうつす。



食べごろと保存方法

冷蔵庫で保存します。1週間から10日以内に召し上がってください。

～元祖カリスマ主婦の夏みかんフディング～より

夏みかんフディング

レシピ監修

エコール 辻 東京 喜多村 貴光 先生



イギリスの定番デザート、プディング。スタンダードな生地と、ココアクッキー入りで2層に仕上げました。
ブランデーがほのかに香り立つ、夏みかんソースをかけていただく大人の味です。

材料 ～ 直径18cmボウル1個分 ～

<プディング>

バター	60g	
グラニュー糖	80g	
卵	50g	Mサイズ1個分
牛乳	大さじ1.5	
卵黄	20g	Mサイズ1個分
夏みかんのマーマレード	大さじ山盛り1 (約40g)	
バニラエッセンス	少々	
薄力粉	100g	
ベーキングパウダー	小さじ1/3	
卵白	30g	Mサイズ1個分
ココアクッキー(クリームをはさんだもの)	20g	クリームをはさんだままで2枚

<ソース>

グラニュー糖	大さじ2	
水	400ml(2カップ)	
レモンの皮	2～3片	
夏みかんのマーマレード	大さじ1	
コーンスターチ	15g	
ブランデー	大さじ1	好みの量で

<仕上げ>

夏みかん	適量
------	----

作り方

Prepare 準備

- 型(ボウル)に薄くバターを塗っておく
- 蒸し器の準備をしておく
- クッキーを刻んでおく
- コーンスターチを分量の水の一部で溶いておく

プディング生地をつくる

Step 1 ステップ1

ボウルに室温のバター(かなり柔らかめがよい)、砂糖を入れ、クリーム状になるまで混ぜる。



Step 2 ステップ2

卵と牛乳を合わせてほぐし、室温にしてステップ1に少しずつ加えて混ぜる。
さらに卵黄、マーマレード、バニラエッセンスを加えて混ぜる。



Step 3 ステップ3

薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるったものを加え、さっくりと混ぜる。



Step 4 ステップ4

冷たい卵白をきめ細かくしっかりした状態に泡立て、ステップ3に加え、ゴムべらでさっくりと混ぜ合わせる。



Step 5 ステップ5

バターを塗ったボウルに生地の半分を入れ、軽くたたいて平らにする。残りの生地に刻んだクッキーを加えて混ぜ、ボウルに入れてならし、2層にする。



Step 6 ステップ6

蒸し器に入れ、30~35分間蒸す。



Step 7 ステップ7

蒸し上がればひっくり返して型からはずす。
(はずれにくい場合は、型と生地間にゴムべら等を差し込み、くっついている部分をはがす)



ソースをつくる

Step 1 ステップ1

鍋に水、砂糖を入れ、沸騰させてレモンの皮、マーマレードを加える。



沸騰させた砂糖水に
レモンの皮・マーマレードを入れる

Step 2 ステップ2

混ぜながら水溶きコーンスターチを加えて沸騰させる。



水で溶いたコーンスターチを加えて
沸騰させる

Step 3 ステップ3

火を止めてブランデーを加えて混ぜる。



火を止め
ブランデーを加える

Step 4 ステップ4

プディングにかけて仕上げる。



食べごろと保存方法

温かいうちに召し上がってください。冷めたものはレンジで温めるとおいしく召し上がれます。
時間をおく場合は、生地がソースを吸い込んで食感が悪くなるので、
プディングとソースを別々にしておくといでしょう。