

～楊貴妃 美の杏仁豆腐～より

## 杏仁豆腐

レシピ監修 エコール 辻 東京 小川 智久 先生



絶世の美女・楊貴妃が好んだと伝えられる食材を使った、“美”の杏仁豆腐。  
 ミルキーな杏仁豆腐とふわふわライチプリンを組み合わせ、  
 きんもくせいの香り漂うゴールドのソースを添えた、贅沢なデザートです！

### 材料 ～200ccのカップ 4個分～

#### <杏仁豆腐>

杏仁(南杏)	16g
杏仁(北杏)	8g

杏仁は「シンレン」(またはキョウニン)という呼び名で中国料理の食材店などで販売されています。  
 南杏だけでも作れますが、その場合香りが穏やかになります。また、杏仁を粉末にした「杏仁霜(キョウニンソウ)」  
 でも代用可能。ただし、杏仁霜にはコーンスターチ、砂糖などが混ざっていることが多いので、グラニュー糖の量を  
 減らすなど適宜調整してください。

水	100ml
グラニュー糖	30g 上白糖でも可
牛乳	160g
生クリーム	80g
板ゼラチン	5g

#### <ライチプリン>

ライチ	6個 冷凍のものでも可
グラニュー糖	7.5g
牛乳	35g
生クリーム	10g
板ゼラチン	1.5g
レモン汁	小さじ1/3

## <きんもくせいソース>

水	75ml	
きんもくせいの花茶	1g	
グラニュー糖	25g	上白糖でも可
塩	ひとつまみ(0.5g)	
きんもくせい酒	25ml	
レモン汁	小さじ1/2	

## <飾り>

ライチ	2個	冷凍のものでも可
クコの実	8粒	シロップにつけてもどす

## 作り方

### Prepare 準備

- 杏仁は分量の水(100ml)に一晩つけておく
- クコの実はシロップ(砂糖1を水3で煮溶かして冷ましたもの)につけておく
- 板ゼラチンは氷水につけてもどしておく(10分)

### 杏仁豆腐を作る

#### Step 1 ステップ1

杏仁はつけていた水ごとミキサーにかけて、さらしでこす。  
100gになるように水(分量外)で調整する。



#### Step 2 ステップ2

鍋に**ステップ1**、グラニュー糖、牛乳、生クリームを入れて、  
中火で沸騰直前まで温める。(湯気がたつまで)



#### Step 3 ステップ3

火を止めて、戻したゼラチンを加えて混ぜ、完全に溶かす。  
ボウルに移し、氷水にあてて混ぜながら冷ます。



#### Step 4 ステップ4

薄くとりみがついたら器に入れる。  
冷蔵庫に入れて冷やし固める。(1時間)



## ライチプリンを作る

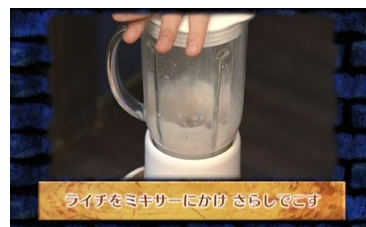
### Step 5 ステップ5

ライチの皮にある筋に添って包丁で切り込みを入れて、皮をむき、実を半分に割って種をとる。



### Step 6 ステップ6

ライチの実をミキサーにかけて、さらしでこす。70gになるように水(分量外)で調整する。



### Step 7 ステップ7

鍋にステップ6、グラニュー糖、牛乳、生クリームを入れて、中火で沸騰直前まで温める。(湯気がたつまで)



### Step 8 ステップ8

火を止めて、戻したゼラチンを加えて混ぜ、完全に溶かす。ボウルに移し、氷水にあてて泡立てながら冷ます。



### Step 9 ステップ9

薄くとろみがついたら、レモン汁を加えて混ぜ、ステップ4の上から流し入れる。冷蔵庫に入れて冷やし固める。(1時間)



## きんもくせいソースを作る/仕上げ

### Step 10 ステップ10

鍋にお湯を沸かし、きんもくせいの花茶を入れる。色が出てくればグラニュー糖、塩、きんもくせい酒を加え、中火で煮詰めていく。



### Step 11 ステップ11

煮詰まって、薄くとろみがついたら火を止めてボウルに移し、氷水にあてて冷ます。レモン汁を加え、冷蔵庫に入れておく。



Step12  
ステップ12

ステップ9が固まれば、中央にライチをのせてソースをかけ、クコの実を飾る。



食べごろと保存方法

当日中に食べてください。