

【吉原的料理世界】 食材使いは多様な色の発想で～ビーツでスコーン～

前回、ビーツを煮た汁をうまく使うと、料理の世界もお菓子作りの世界もぐんと広がることをお伝えしましたが、今回はスコーンと、そこからさらに発想していくディスプレイの愉しさを応用の仕方を楽しんでみましょう。

スコーンはご存知の通り、イギリスのお菓子です。



スコーンできあがり

さて、はじめに、私のスコーンの作り方のレシピをご紹介します。

- ① 450g のふるった薄力粉にベーキングパウダーを小さじ 1.3 加えて、バター80g を冷たく固いままに加え、スケッパーでバターを崩しながら生地がぼろぼろになるぐらいまで混ぜます。
- ② そこに砂糖 50g、卵 2 個、ミルク 140cc を加えて合わせ、ひとまとめにまとまったところで、生地を 2cm 厚さに伸ばします。
- ③ それをスコーン型で抜いて天板に並べ、パサつかないように、表面にミルクを塗り、予

熱しておいた 200 度のオーブンで 12～15 分焼くとできあがりです。



2 cm厚さに延ばして型で抜く



天板にのせて

気温が高い季節にはバターがダレやすいのですが、秋から冬にかけての季節にはそれがないのでとてもおいしくできて、しかもイギリスの伝統菓子ですから、熱いお紅茶に大変よく合うスコーンができます。

あまり小さく作らず、直径 6 センチ以上の抜き型で抜いて焼いた方が、味の良さがしっかりわかります。

クロテッドクリームとジャムをたっぷり塗って食べるのがベスト。

こうして作ると通常、粉と卵の焼けた色、黄色から薄茶色にできあがりますが、ミルクを混ぜる段階で前回作ったビーツの汁を少し加えると、ピンクのいい色が出て、夢のあるスコーンに変身します。

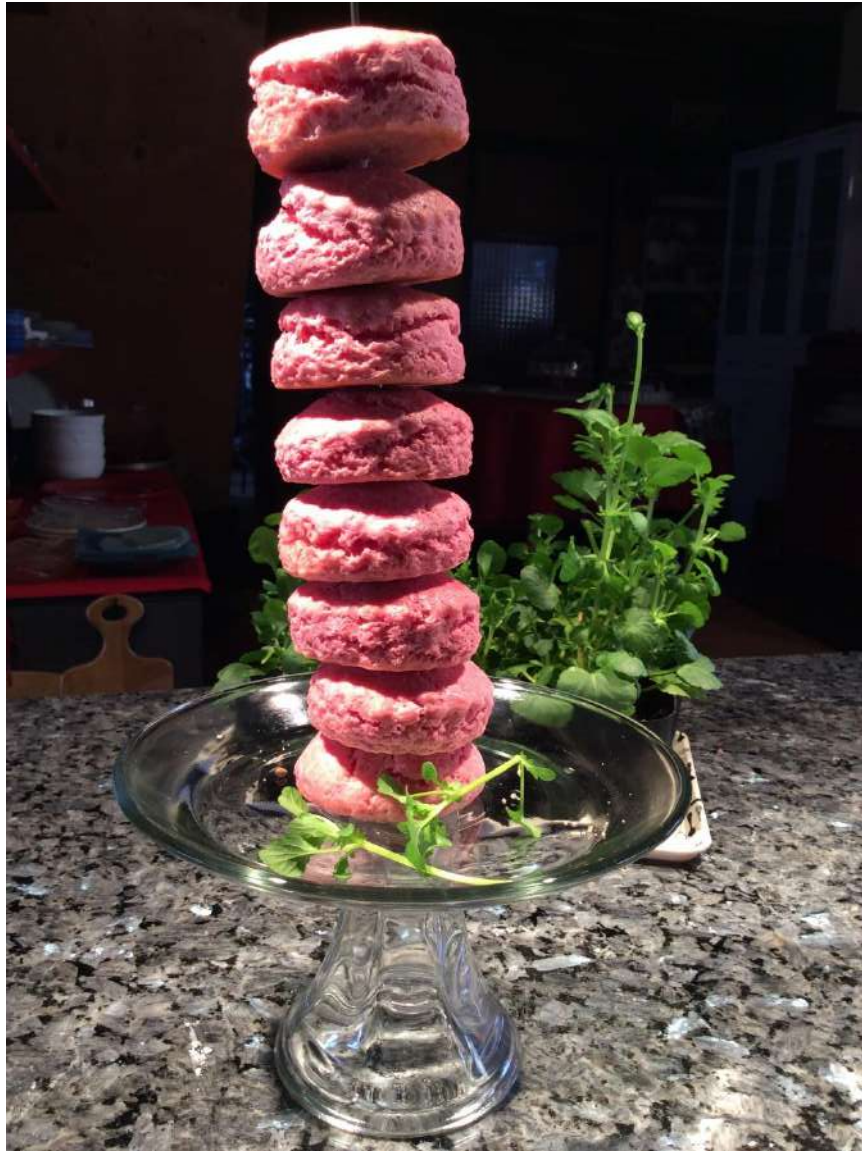
一番いいのは、ビーツの汁は、化学合成の色素ではなく天然の色素ですから、とても安心して使えますし、加熱しても色に変色しないので思った色が出せることです。

ビーツの汁を加える量をご自分の目で確かめながら加減することをお勧めします。

なぜなら、ビーツを煮るときの水の量などでも、濃いものからやや薄い色の汁の色ができるので、最終コントロールは自分でやった方が薄いピンクから濃い個性的な強い色まで、好みの色に仕上げることができるからです。

浸けて食べるクロテッドクリームの白が、スコーンのピンクによく似合い、イチゴのジャムをのせて食べると、紅白のイメージが重なりあって美しく、素敵です。

さて、そうやって作ったスコーンを、串に刺して積み上げたり、横にして下げたり、既成の概念を超えて、いろいろなディスプレイをしてみると、目で楽しむおいしいサプライズが演出でき、パーティーなどでも大いに活躍します。



積み上げてディスプレイ



横並びにも

ビーツの汁は、スコーン作りでは生地に練り込む使い方ですが、ホイップした生クリームにも混ぜて、ケーキのクリームにしてもいい色になります。



紅白のおめでたいカップケーキ

他にゼラチンや寒天を使ったお菓子など、いろいろなデザート作りにもこの汁は応用自在、ビーツを酢と塩少々で茹でた汁を冷凍キープしておくと、いつでもこういう幅広い使い方が楽しめます。



ゼリーにも

撰稿·图片 吉原 hiroko (学校供餐研究家·料理研究家)

编辑翻译 JST 客观日本编辑部