

コープの職員

料理に
チャレンジ!

甘酒と豆乳の風味がやさしく香る
とろっとやわらかなプリンです♪



料理は作りますが、最近スイーツは作っていません。豆乳は大好きでいつもストックしていますが、甘酒はあまり飲まないで新鮮な組み合わせ。どんな仕上がりになるのか楽しみです!

小田さん 今回挑戦するのは…

コープ今泉店 惣菜担当 入職3年目

品出しの際には異物がないか、お客様に手に取っていただける見栄えかどうかを確認します。ほかにはシフトを決めたり販売計画を立てています。普段から一緒に仕事をする方々としっかりコミュニケーションを取ることが、効率の良さにもつながると実感しています。

CO-OP 国産大豆の調製豆乳



甘酒と豆乳のプリン

Step 1 ゼラチンをふやかす



ゼラチンを水に振り入れてふやかす。

2 豆乳と甘酒を温める

豆乳と甘酒を小鍋に入れて火にかけ、鍋肌がフツフツとしてくるまで温めて火を止める。



ここがポイント

豆乳と甘酒は沸騰させないように注意してください。加熱中は絶えず混ぜて表面に膜ができないようにします。

3 ゼラチンを混ぜ合わせる



Step2にStep1を加え、混ぜて溶かす。

♡



きれいに
かたまる
といいな♪

4 Step3を冷やす



Step3の鍋底を氷水に当てながらかき混ぜ、とろみがついてきたら器に流し入れ、冷蔵庫で2～3時間以上冷やしかためる。

5 メープルシロップをかける

かたまったらメープルシロップをかける。



ここがポイント

メープルシロップの代わりに黒蜜でもおいしくお召し上がりいただけます。

これで... 完成! ♪

材料(4人分)

CO-OP 国産大豆の調製豆乳 水…………… 大さじ1
…………… 200ml
甘酒(米麹)…………… 200ml
粉ゼラチン…………… 5g
メープルシロップ…………… 適量

とろみをつける工程は少し根気がいりましたが、豆乳と甘酒のバランスが良く、どちらの味も感じられておいしかったです。実家で家族に作ってあげたいです。そのときは黒蜜ときなこをかけてみようかな、と思いました。



動画も公開中!



次回は 産直レタス を使った料理に挑戦する予定です!