

～青森のよーこちゃんの話～ ⑤

よーこちゃん(青森 岩木山麓で牧場を営んでいます。

たまに遊びに行くと「よく来たな～」と笑顔でキュ〜と抱きしめてくれるんです。30年前、初めは夫婦でタバコの葉っぱを栽培していたんですが、沢山の農薬をまいているうちに2人ともいろいろな病気にかかってしまい、そこで気がついてんだそうです。

安心、安全でみんなに喜んでもらえることをしようって。

何もかも初めてのことを一から一つづつ心を込めてやってきたんだそうです。

そして今、長谷川牧場の長期熟成豚という最高のブランドをつくりあげました。豚さんに与える餌、環境にこだわっているのはもちろんのこと、ゆっくり時間をかけて大切に育てることによってお肉に旨みがでるんだそうです。

今は豚さんのお世話もそうなんですが、命の大切さ、食べ物大切さを子供たちに伝えることを楽しんでます。

私たちにエイ仕事をやる意味というのを、よーこちゃんからいつも学んでいるんです。

アンジェリック ヴォヤージュ

Angelique Voyage 函館市弥生町3-11
TEL/FAX0138-76-7150

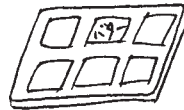
http://www.angeliquevoyage.com/

紅茶のチュイル

◎材料

無塩バター	175g
グラニュー糖	250g
薄力粉	100g
卵白	240g
アーモンド(粉末)	32g

◎作り方



バターをうすくスライスして常温にもどしておきます。



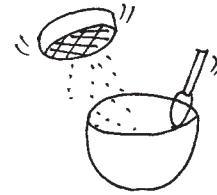
バターがやわらかくなってからボールに入れてグラニュー糖を入れ入ラで混ぜます。



卵白を10回ぐらいに分けて少しずつ入れます。

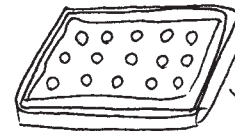
バターと卵白が混ぜたら最後に少し卵白を入れて混ぜます。

※ 少しずつ混ぜていかないと分離してしまうので注意!!



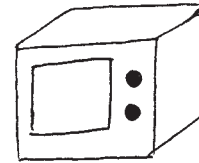
卵白とバターが混ぜたらふるった薄力粉を入れて粉がけがなくなるまで混ぜます。

最後に粉末にしたアーモンドを入れて、しっかりと混ぜます。



鉄板にセパレート紙を置いて丸の口金で小さくしめます。

焼いている時に大きく広がるので小さめに!!



200℃のオーブンに入れ、チュイルのふちがしっかりと色がついてきたら焼き上がりです。

