

～牛乳の話～ ⑫

牛さんがなんのストレスもなく、自然のまま、自由気ままに暮らしている旭川の斉藤牧場。

お乳が張ったら牛さん自ら牛舎に帰ってきてお乳をしぼってもらう。

お腹が減ったらひろい牧場に生えるその季節の草を食べる。

だから牛乳も季節によって味が違うんです。

そしてそれが本来の姿なんだと思うんです。

そんな幸せな牛さんから産まれる大切な、幸せな牛乳と、幸せなお菓子づくりに励んでいます。

ちなみにこのような完全放牧での酪農は、北海道では唯一、この斉藤牧場だけだそうです。

プリン

◎材料

—カaramel—
(砂糖 100g) ①
水 20g

水 25g ②

—プリン—

牛乳 475g
(全卵 120g (2個) ③
卵黄 20g (1個))
砂糖 120g
バニラビーンズ 1/4本

◎作り方

・まずカaramelをつくります。

①を手鍋に入れて火にかけます。

食色になったら火を止めて②を入れます。



できたらカaramelはプリンカップにスプーン1杯分ぐらい入れておきます。

・次にプリンをつくります。

牛乳にバニラビーンズを入れて沸かしておき80℃まで冷ましておきます。



冷ましている間に③の卵をホイッパーでよく混ぜます。



なるべく空気が入らないように静かに混ぜて!

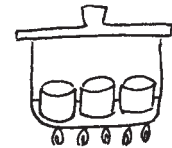
よく混ぜて④の卵に砂糖を入れ、ホイッパーで静かに混ぜます。



80℃まで冷まして牛乳を④にゆっくり混ぜながら入れて、最後に裏ごしします。



先程のカaramelを入れてプリンカップに生地を流し入れて湯せんの鍋で蒸し焼きにします。



弱火で!!

プリンがほとんど固まったから、冷蔵庫で冷やしてできあがりです!

