

プレミアムブラックジンガーのいろいろな使い方 I 《Drink》

ジンジャー・ジンガー

<材料>

- | | |
|-----------|--------|
| ①黒砂糖 | 5g |
| ②ブラックジンガー | 2g(1包) |
| ③おろし生姜 | 1.8g |
| ④熱湯 | 200cc |

<作り方>

ブラックジンガーを熱湯に溶き、黒砂糖と生姜を入れ、かき混ぜる。



Frappe



プレミアム・ブラックジンガーと
アーモンドミルクのフラッペ

材料 (2人分)

- | | |
|------------|----------|
| プレミアム・ブラック | 水…100cc |
| ジンガー…大さじ 1 | 氷…1 カップ弱 |
| バナナ…1本 | 塩…ひとつまみ |
| アーモンド…30g | |

作り方

1. アーモンドは7時間以上浸水させ、皮をむいておく。
2. バナナは皮をむいて輪切りにし、冷凍庫で凍らせておく。
3. 1と水をミキサーかブレンダーに入れてよく攪拌し、乳白色のアーモンドミルクを作る。
4. 3にその他の材料を全て入れ、再度よく攪拌してグラスに注ぐ。プレミアム・ブラックジンガーを少々トッピングしても良い。

まるで香ばしいココアみたい

ホットジンガーミルク

材料 (2人分)

- ブラックジンガー (黒大豆香辛)
…1 袋
メープルシロップ…大さじ 1
豆乳…200cc

作り方

鍋にすべての材料を入れて中火にかけ、泡だて器でよく混ぜながら加熱する。煮立つ直前に火を止める。



ブラックジンガーチャイ

<材料>

- | | |
|-----------|-------|
| ①牛乳 | 70cc |
| ②ブラックジンガー | 3g |
| ③砂糖 | 4g |
| ④シナモン | 少々 |
| ⑤熱湯 | 150cc |

<作り方>

- ①ブラックジンガーを熱湯に溶く
- ②砂糖を入れ溶けるまで混ぜる
- ③牛乳を入れ、混ぜる。
- ④最後にシナモンを入れ混ぜる。(上にふりかけても可)



プレミアムブラックジンガーのいろいろな使い方Ⅱ 《Sweets》



香ばしいごまとピターさが大人の味

ブラックジンガーとごまのチュイル

材料(約5cmの円形12枚分)

黒ごま…10g

白ごま…10g

A ブラックジンガー(玄米香瑞)…4g

薄力粉…20g

塩…ひとつまみ

B なたね油…8g

米水あめ…12g

メープルシロップ…16g

豆乳…14g

作り方

1 天板にオーブンペーパーを敷き、オーブンを170℃に予熱する。

2 Aの材料をボウルにふるい入れて、黒ごまと白ごまを加え泡立て器でよく混ぜる。

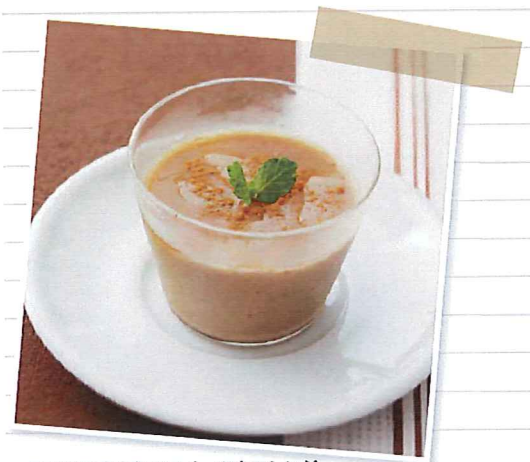
3 Bの材料を別のボウルに入れ、泡立て器でよく混ぜる。

4 2の粉類に3の液体を加え、ゴムベラで生地を底から返すようにして混ぜる。

5 4の生地をティーブーン1杯分ずつ下準備した天板にのせ、直径5cmくらいに円形にのばす。

6 5を170℃のオーブンに入れ10分ほど焼く。焼き上がった後取り出し、そのまま粗熱をとる。

※カーブをつけた場合は、焼き上がった後すぐ天板からはがし、めん棒などを利用して形づくる。



フランス生まれのスイーツをアレンジ

ソイカプチーノ・برانマンジェ

材料(4人分)

A

ブラックジンガー(玄米香瑞)…2袋

水…100cc

てんさい糖…30g

寒天パウダー…小さじ1

塩…ひとつまみ

B

本葛粉…大さじ2

水…50cc

無調整豆乳…300cc

ココナッツミルク…大さじ1

メープルシロップ…大さじ1と1/3

シナモンパウダー…適量

ミント…適量

作り方

1 Bの材料を合わせておく。

2 Aのすべての材料を鍋に入れ、火にかけて、沸騰したら弱火にし、寒天パウダーが溶けたら、1をこしながら加えて火にかけて、つやが出るまで泡立て器で混ぜる。

3 2を火からおろして、豆乳とココナッツミルクを加えてよく混ぜ合わせ、1/4量ずつ容器に流して冷蔵庫で冷やし固める。

4 3を冷蔵庫から取り出し、小さじ1ずつメープルシロップをかけ、シナモンを振り、最後にミントを飾る。

コーヒー風味のチョコムース

材料(2人分)

A

絹ごし豆腐(水切しておく)…200g

ココア(無糖)…小さじ1

ブラックジンガー(玄米香瑞)…大さじ1

てんさい糖…大さじ1と1/3

B

ブラックジンガー(玄米香瑞)…小さじ1

水…1/2カップ

寒天…1g

てんさい糖…小さじ2

作り方

1 Aの材料をフォークでよくかき混ぜ、ムースを作る。

2 Bを鍋に入れて中火にかけ、煮立ったら弱火で1分煮込み、寒天をよく煮溶かす。これを容器に入れて粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やし固める。

3 2が固まったらサイコロ型に切る。

4 1をグラスに入れて3のゼリーを散らす。



PREMIUM BLACK ZINGER ICE CREAM

プレミアム・ブラックジンガーのアイス

材料(4人分)

ブラックジンガー…大さじ2

ココナッツミルク…1カップ

豆乳…1カップ

てんさい糖…大さじ4〜5

くず粉…大さじ1.5

塩…少々

作り方

1. ブラックジンガー、ココナッツミルク、てんさい糖、塩をミキサーに入れて良く混ぜ合わせる。

2. 豆乳を鍋に入れて火にかけ、沸騰直前で火を弱め、同量の水で溶いたくず粉を入れ、全体を良く混ぜ合わせる。

3. 2のあら熱がとれたら1に入れ、再度ミキサーで

なめらかになるまで良く混ぜ合わせる。

4. 3を保存容器に移して冷蔵庫で冷やし、アイスクリームメーカーにかける。アイスクリームメーカーがない場合はそのまま冷凍庫に入れ、2〜3時間おきにとりだして全体に空気を入れるように混ぜながら固める。