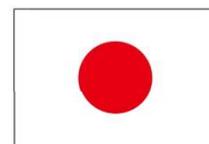


< 発酵 × スイーツ >



酒、みりん、みそなど日本は古来より現代にいたるまで継承される発酵文化王国。日本の伝統をもっと美味しく!! 発酵食品を使用したスイーツを通して、美味しく楽しく日本の伝統を伝えます。



< 豆みそ >



大豆のみを原料とした豆みそは東海地方の食文化を支える発酵醸造食品です。大豆はたんぱく質を多く含み、アミノ酸バランスにも優れた食材。古くは各家庭ごとに自家製で作られ、自分のことを褒める意味に使う言葉「手前味噌」がうまれたほど、また長期保存に適したことから戦陣食として重宝されました。現代にまで日本人の健康を支えてきた豆みそは、火を入れるほどにうま味が増す豆みそはスイーツとして利用してもそのうま味を感じ、味わいが一層深みを増します。

< 豆みそと赤ワインのガトー・オ・ショコラ >

生地の材料

無塩バター	25 g
グラニュー糖	15 g
全卵	28 g
チョコレート (66%)	55 g
豆みそ	7 g
薄力粉	13 g
ベーキング・パウダー	0.4 g
アーモンド・プードル	9 g
洋なしの赤ワインコンポート	3 個



(作り方)

1. ボウルに無塩バターを入れなめらかな状態にして、グラニュー糖を加え擦りまぜる。
2. 1 にほぐした全卵を少しずつ加えた後に、2 に溶解したチョコレートを温かい状態のまま加えて混ぜあわせる。
3. 3 へ豆みそを加え、かたまりが残らないように混ぜ合わせる。
4. 薄力粉、ベーキングパウダー、アーモンドプードルを合わせてふるい、4 へ一度に加えたままがないように混ぜ合わせる。
5. 生地を型に入れ、余分な空気をぬく。
6. カットした洋なしの水気をきり、6 の上に散らして 175°C のオーブンで 20~25 分焼成。



< プロフィール >

山田 実加 (Mika Yamada)

Nagoya Future Culture College

Associate Professor

Subject: Pastry, Food Culture

<https://www.facebook.com/mika.art.de.vivre>

Instagram : mica_yamada

Book:『発酵×スイーツ』中日新聞社出版

