

2013

パンと野菜のアトリエ

柚子

おしらせ

ゆず
第7号

なすのコンフィチュール レシピ

10月のパン教室で、意外な美味しさに好評いただきました「なすのジャム」。口頭でもご説明したのですが、改めてレシピをご紹介します。



材料 なす200g(皮をむいた後の分量)、砂糖80g、
レモン汁20~30g、なすの皮適宜

①なすの皮をひたひたの水で色が出るまで煮出し皮を取り除き、レモン汁少々を入れておく。

②なすを刻んで水にさらして、あくをぬき、水気をきっておく。

③鍋になすと砂糖を入れ、15分ほど置き、水分が出たら、柔らかくなるまで煮る。レモンを足し、軽く煮込んでミキサーにかける。

水分が足りなければ、水を足してもいいです。

④鍋に戻し、①の色水を足し、好みの硬さまで煮る。

12月のパン教室のお知らせ

12月は、今ニューヨークで大人気の新しいパン「クロナッツ」に挑戦します。「クロナッツ」は、クロワッサンとドーナツを合わせたもので、トッピングが楽しいパンです。柚子風アレンジしてみました。もう一つは、ジャガイモをソテーして、シンプルな生地で焼き上げた「コロコロポテト」です。



柚子クロナッツ



コロコロポテト

日時	12月2日(月)、4日(水)、5日(木)、9日(月)、11日(水) 午前10時開始 12時くらいから食事会になります
会費	2500円
持ち物	エプロン
申込締切	11月25日まで ※2名様以上の時は上記以外の日も相談に応じます

・季節のスープ
・季節の野菜プレート
・デザートとコーヒーがつかます

すべての問い合わせ、申し込みは



連絡先: kurodafa@potato9.hokkai.net

kicktonton55hisako@ezweb.ne.jp