

《道具の準備》

- デザートグラス（145cc）5個（同じものはcottaで購入できます。） □中ボウル
- コーヒードリッパーとフィルター（コーヒーをいれる） □手鍋（直径15cmほど）
- めん棒とビニール袋 □耐熱ボウル小（電子レンジにかける）
- 氷水のボウル（生クリームの泡立てに使用） □ゴムベラ □絞り袋と丸口金（又はスプーン）
- バット（20×17cmほど） □こし器（目の細かいもの） □茶こし（阿波和三盆をかける）

《ご自身で準備いただく材料》

オンラインのため、生ものはご準備ください。

牛乳100g 生クリーム（乳脂肪分38～40%）130g ギリシャヨーグルト（無糖）20g

《代用について》

- ・ギリシャヨーグルト→ 通常のヨーグルト（可能なら2～3時間水切り）
 - ・阿波和三盆糖 → グラニュー糖など
 - ・甘納豆（大納言）→ 省いてよい
 - ・和三盆糖蜜 → 黒蜜 省いてよい
- ※代用は、本来の感動ある仕上がりを目指す場合は奨励していません。
普通に食べられるレベルは保てる、という意味で書いております。

《オンラインレッスンを受講される方へ準備のご案内》

- ・コーヒーパーナコッタの香りに移す下準備をすませ、コーヒー風味の牛乳を180g計量する。
- ・クレームシャンティの生クリームは計量してボウルごと冷やしておく。
- ・生クリームを泡立てる際の氷水の準備。
- ・デザートグラスをバットに並べる。
- ・冷蔵庫・冷凍庫のスペースを空けておく。
- ・使用する道具類、材料をテーブルに出しておく。

※実習では予期しないハプニングがつきものです。

材料は予備をご用意いただくと安心です。



阿波和三盆糖とあずきのコーヒーゼリー

コーヒーの苦味と阿波和三盆糖のやさしい甘さが奏でるハーモニー。
ほんのり酸味のあるクリームと大納言がアクセントの和モダンスタイルのコーヒーゼリーです。



材料

デザートグラス（145cc）5個分

【コーヒーゼリー】

コーヒー液…………… 400 g
コーヒー（粉）40gに湯480gを
目安にいれる。湯の量は
コーヒーの種類によって調整

阿波和三盆糖…………… 55 g
アガー（パールアガー8）… 12 g

【コーヒーパンナコッタ】

牛乳……………100 g
生クリーム（乳脂肪40%）… 80 g
コーヒー豆…………… 20g
阿波和三盆糖…………… 20 g
粉ゼラチン…………… 2.5g（冷水12gでふやかす）

※板ゼラチンの場合：たっぷりの冷水でふやかして水分をきる

【クレーム・シャンティ・ヨーグルト】

生クリーム（乳脂肪分40%）……50 g
ギリシャヨーグルト（無糖）…… 20 g
阿波和三盆糖……………5 g

【仕上げ】

和三盆糖蜜（又は黒蜜）…………… 30 g
甘納豆（大納言）……………30 g～
阿波和三盆糖（かける）……………適量



工程



作り方

《コーヒーパンナコッタ 前日の下準備》

コーヒーの香りを液体に移す。

コーヒー豆を厚手のビニール袋に入れて、めん棒をころがして「粗め」に砕く。

ボウルに、生クリーム、牛乳、砕いたコーヒー豆を入れ、冷蔵庫で5時間以上おいて香りをうつす。

目の細かい茶こしでこして180g計量する。

コーヒー豆が吸って減った分は、牛乳又は生クリームを足します。

《コーヒーゼリー》

下準備

- ・コーヒー液 400g をドリップする。
- ・阿波和三盆糖とアガーをよく混ぜ合わせる。

①手鍋に半量～2/3のコーヒー液を入れる。かき混ぜながら、和三盆糖+アガーを加えてよく混ぜる。

②鍋を中火にかけて混ぜながら、80℃以上に加熱する。鍋肌が軽くふつふつとなるのが目安。

芯温計があれば正確に温度をはかれる。

取り分けておいた残りのコーヒー液（常温）を入れて混ぜる。

すぐにバットに流し入れる。気泡があれば取り除く。粗熱がとれたら冷蔵庫で冷やし固める。

※コーヒー液は全量加熱しても構いません。とり分けることで温度が早く下がり時短になる。

※アガーのメーカーにより、加熱温度が変わるため説明書に従います。

《阿波和三盆糖蜜》

1カップにつき、6gを目安にガラスの底に入れる。キャラメルソースのようなイメージです。

黒蜜に変えてもよく合います。今回は、和三盆糖の糖蜜を知っていただきたくレシピに入れました。

《コーヒーゼリーをグラスに入れる》

コーヒーゼリーがかたまれば、ナイフでランダムにカットし、5つのグラスに分けて入れる。

《コーヒーパンナコッタ》

①粉ゼラチンは、冷水にふりいれて混ぜてふやかす。

※板ゼラチンは、たっぷりの冷水でふやかしてから水気をふきとる。

②鍋にコーヒーの香りをうつした、生クリーム+牛乳、阿波和三盆糖を入れて溶かし、中火にかける。湯気がでてきたら火をとめて①を加えて溶かす。

ボウルに移し、ボウル底を氷水に当てて混ぜ、とろみがつくまで温度を下げる。

③コーヒーゼリーを入れたグラスに流し入れる。冷蔵庫で2時間半～3時間冷やしかためる。

*急ぐ場合は冷凍庫に入れて固まってきたら、冷蔵庫に移すとよい。

《クレーム・シャンティ・ヨーグルト》

ボウルに、生クリーム、ギリシャヨーグルト、阿波和三盆糖を入れる。

ボウル底を氷水に当てながら、ハンドミキサーの中速で泡立てる。

泡立て器ですくうと、ワイヤーの中にとどまらず落ちていくくらい。(目安 7分立て)

使用するまで冷蔵庫に入れておく。

《仕上げる》

コーヒーパンナコッタが固まれば、丸口金をつけた絞り袋にクレーム・シャンティを入れて上に絞る。

(スプーンでのせてもOK)

大納言をのせて、食べる直前に阿波和三盆糖を茶こしでかける。

Point

- ・ゼラチンとアガー 2つの凝固剤を使い分けます。
固まる時間が早いアガーを使うことで、効率的に仕上がる。
- ・コーヒー豆の種類、淹れ方によって苦みの出方が変わります。
砂糖の量は平均的な甘さなので、味をみて調整ください。
- ・阿波和三盆糖は、加熱せず使用することで、より風味が生きます。

保存

冷蔵保存 2日 食べごろ 当日

アガーは時間とともに離水して白いパンナコッタと混ざって見た目が変わります。
早めにお召しあがりください。

参考

徳島特産素材

ザ・コーヒービーンズのコーヒー

徳島の鳴門市にある、コーヒー豆専門店です。お店のオーナー、荒川さんは独立以来40年間

『本物で良質なコーヒー豆を提供する』ポリシーをもたれているとっても熱い方です。

高校生のころから豆を買って自家焙煎していたそう。メキシコの珈琲農園で、半年の研修を受けて

帰国後、25歳でお店をオープンされました。そんなこだわりのコーヒーと、

上品な甘さの阿波和三盆糖との組み合わせをお楽しみください。

ホームページ <https://www.emame.jp/>

岡田製糖所の阿波和三盆糖

在来品種の『竹糖』を原料に、220年間変わらない、職人の手作業により作っている製糖所です。

ほどよく糖蜜を残した、やさしいベージュ色が特徴です。

お菓子にコクと深みを出し上品な甘さに仕上がります。

ホームページ <http://www.wasanbon.co.jp/>

和三盆糖蜜

糖蜜とは、和三盆を作る過程で出る「竹糖（ちくとうの搾り汁）」を煮つめてつくられる、

ミネラルたっぷりの液状の糖です。

しっとり甘納豆 大納言 200g 富澤商店

<https://tomiz.com/item/00219602>

cottaグラスデザートカップ 145cc

コーヒーゼリーは風味がしっかりしてるので、小さめのグラスを使います。

https://www.cotta.jp/products/detail.php?product_id=075642