

手づくりバター・バターミルク



《ざいりょう》

生クリーム 50g
にゅうしぼうぶん
 (乳脂肪分45~50%以上いじょうのもの)

<作り方>

- ① ボウルに生クリームを入れ、泡だて器でまぜる。
- ② クリームがポロポロして、黄色っぽいかたまりのバターと白い水分のバターミルクにわかれてきたら、ゴムベラでバターの水分をおし出す。
- ③ バターの重さを25gはかる。
- ④ 白い水分のバターミルクをはかる。 g
 たりない分の牛にゆうをあわせて、40gにする。

チョコチップスコーン



《ざいりょう》 8こ分

手づくりバター	25g
グラニューとう	12g
塩	0.5g
はかったバターミルクと 牛にゆうを合わせて	40g
はく力こ	100g
ベーキングパウダー	3g (小さじ1)
チョコチップ	30g

<作り方>

- ① 大きめのボウルにバターを入れ、やわらかくなるまでゴムベラでまぜる。
- ② グラニューとう、塩を加えて、まぜる。
- ③ こなるい類をビニールぶくろに入れ、よくふってまぜ、②のボウルに、ざるでふるいながら2回に分けて入れ、ゴムベラでよくまぜる。
- ④ バターミルクを少しずつ加えて、さらにまぜる。
- ⑤ 全体がしっとりしてきたらチョコチップを加え、ひとつにまとめる。
- ⑥ 台にラップをしき、生地をのせて包み、めんぼうで、あつさ1cmにのばしてよこ12cm×たて10cmの長方形にする。カードで8こに切り分け、形をととのえる。
- ⑦ シートをしいた天板に間をあけてならべる。
- ⑧ 200℃に予ねつしたオーブンで10~12分焼く。
- ⑨ しっかりとふくらみ、ほんのりきつね色になったら、あみにのせ、あらねつをとる。

《じゅんぴ》

- ・オーブンを200℃に予ねつする。
- ・はく力こ・ベーキングパウダーは、合わせてぶくろに入れておく。

生クリームからバターができたのは、どうして？

むずかしいところは、おとなのひとによんでもらってね！

《バター作りの注意点》

・使用する「生クリーム」は必ず「種類別 クリーム」のものを使ってください。

「乳等をおもな原料とする食品」や

「植物性脂肪」のものではバターができません。

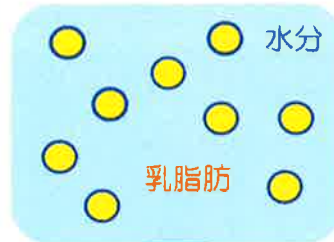
・できるだけ乳脂肪分45%以上の高脂肪のものを使ってください。



乳脂肪分47.0%

種類別	クリーム(乳成分を含む)	栄養成分表示 (100ml 当たり)
乳脂肪分	47.0%	エネルギー 441kcal
内容量	200ml	たんぱく質 1.7g
賞味期限	上部に記載	脂 質 47.0g
保存方法	要冷蔵(3℃~7℃で保存)	炭水化物 2.8g
製造者	高梨乳業株式会社 横浜市旭区本宿町5	食塩相当量 0.1g

バターができるしくみ



クリームの中に脂肪がうすい膜で囲まれて、ばらばらにある。



泡立てると、しょうげき加わることで脂肪の膜がこわれて脂肪同士がくっつく。



さらにしょうげきを加えると、脂肪がたくさんくっつきあい、脂肪のかたまり(バター)と水分(バターミルク)になる。

本日のデザート ココナッツミルクプリン マンゴーソース



エネルギー 142kcal・たんぱく質 2.9g・ししつ 9.4g・炭水化物 13.
※ゼラチン、乳製品(牛にゆう・生クリーム)を使用します。

《ざいりょう》 1こ分

水	20 g
こなゼラチン	1.5 g
ココナッツミルク	40 g
牛にゆう	20 g
生クリーム	5 g
さとう	8 g
A マンゴーピューレ	10 g
さとう	0.5 g

《じゅんぴ》

水の中にこなゼラチンをふり入れ、ふやかしておく。

<作り方>

- ① なべにココナッツミルク・牛にゆう・さとうを入れて温め、ふやかしたゼラチンを加えてとかす。
- ② ①をざるでこしてボウルに入れ、氷水にあててトロミがつくまでまぜる。カップに注いで冷やしかためる。
- ③ Aをまぜてソースを作る。
- ④ かたまったプリンにソースをかけて、できあがり。

