ケンミン食品株式会社

リョウリヤ ステファンパンネルシェフの「ビーフン・オレ」（お米のプディング「リオレ」）

調理時間：30分　調理法：フライパン　カロリー：620kcal　塩分：0.4g

「リョウリヤ ステファン パンテル」ステファン パンテルシェフのレシピ②

「リオレ」とはフランスのビストロでもお馴染みのデザートで、米を甘く炊いたライスプティングのことです。
「ビーフンは米100%。だからリオレに合うと思っていましたが、その相性は想像以上！」とステファン シェフ。
味を含みながら、コシのある食感は健在。
新感覚のビーフン・スイーツが誕生しました。

使用商品　お米100% ビーフン [150g]

豊かな水と土で丹精込めてつくられた良質な硬質米を吟味し、お米だけでつくったお米100%ビーフンです。お米100%だからできるお米の芳醇な香りとコシのある食感が特徴のお米の魅力が詰まったビーフンです。

材料　1人前

お米100%ビーフン：60ｇ
牛乳：560ml
バニラビーンズ：1/2本
グラニュー糖：50ｇ
レモンピール：2片分
卵黄：3個分
生クリーム：30ml
★洋梨のコンポート：1個分
☆ヘーゼルナッツのキャラメリゼ：適量
★洋梨のコンポート
洋梨（皮をむく）：2個
赤ワイン：500ml
グラニュー糖：100ｇ
シナモン：1/4本
八角：1個
カルダモン（ホール）：1粒
ナツメグ・ジンジャー(パウダー)：各適量
レモン（汁と皮）：1/4個分
オレンジピール：1枚
アガー(植物性の凝固剤)：適量
☆ヘーゼルナッツのキャラメリゼ
ヘーゼルナッツ：100ｇ
グラニュー糖：10ｇ
水：10ml

作り方

（1）
★洋梨のコンポート
鍋にアガー以外の材料を加え弱火で20～30分加熱する。洋梨が柔らかくなってきたら、煮汁ごとタッパーに移して冷蔵庫で冷やす。
洋梨を取り出し、8等分のくし切りにする。
煮汁は煮詰め、アガーを適量加えてとろみをつけ、【赤ワインソース】とする。

☆ヘーゼルナッツのキャラメリゼ
ヘーゼルナッツは200℃のオーブンで5～8分、きつね色になるまでローストする。別鍋にグラニュー糖と水を入れ、シロップ状になるまで加熱する。
沸騰したらローストしたヘーゼルナッツを入れて木べらでしっかり混ぜる（透明だったシロップが白く結晶化する）。
さらに混ぜながら中火で加熱するとキャラメル状になる。
全体がキャラメル状になれば火から外し、シートの上にナッツを広げて冷ます。

（2）
バニラビーンズを半分に割り、包丁の先で種をしごくようにして黒い粒をさやから取り出す。
ビーフンは手で4等分に割る。

（3）
鍋に牛乳・バニラビーンズ・グラニュー糖（30g）・レモンピールを入れて中火にかけ沸騰させる。

（4）
折ったビーフンを入れて強火にかける。
さらに沸騰したら弱～中火にして、沸騰させない程度の温度帯で20分煮込む。途中、5分に1回程度混ぜて焦げないよう注意する。

（5）
ボウルに卵黄・グラニュー糖（20g）を加え、泡立て器で白っぽくなるまで混ぜたところに生クリームを加える。

（6）
ボウルに4のビーフンを汁ごと加える。混ぜ合わせた後、鍋に移し替え、弱火（80～85℃程度）で2～3分熱を通す。

（7）
卵黄にややとろみがついてきたら、氷水を張ったバッドの上に置く。
もったりと粘りが出てくるまでゴムベラなどで混ぜる。【ビーフン・オレ】の完成。

（8）
皿に【ビーフン・オレ】を盛り、★洋梨のコンポートを添え、【赤ワインソース】をあしらう。
☆ヘーゼルナッツのキャラメリゼを散りばめ、削ったレモンの皮（分量外）を少量かける。

Copyright (c) KENMIN FOODS co., ltd. All rights reserved.