



みかんペースト参考レシピ

菓子編



みかん白玉団子 (25個~30個分)



材料

- 白玉粉・・・・・・・・・・200g
- みかんペースト・・・・・・・・50g
- 水・・・・・・・・・・約150cc

作り方

- ①ボウルに白玉粉とみかんペーストを入れ、水を少しづつ加えながら力を入れて耳たぶくらいのやわらかさになるまでよくこねる。
- ②①を手のひらで転がして好みの大きさ、形に丸める。
- ③②を沸騰した湯の中へ入れ茹でる。
- ④だんごが浮きあがってきたら更に1分程茹で、冷水にさらしてしめる。
- ⑤水を切り、完成。

★おすすめのトッピング★

あんこ、生クリーム、黒蜜 他

※ほんのりとみかんの風味があるので、甘いものとの相性が◎。

みかんムース (4個分)



材料

- 牛乳・・・・・・・・・・120ml
- 生クリーム・・・・・・・・80ml
- プレーンヨーグルト・・50ml
- みかんペースト・・・・80g
- 砂糖・・・・・・・・・・30g
- 粉ゼラチン・・・・・・5g
- 水・・・・・・・・・・大さじ2

作り方

- ①粉ゼラチンは、耐熱容器に入れ分量の水でふやかしておく。
- ②ボウルに牛乳、生クリーム、プレーンヨーグルト、みかんペースト、砂糖を入れ、6部立てくらいに泡立てる。
- ③ふやかしておいた粉ゼラチンを電子レンジ500Wに15秒かけ溶かし、②に加えて混ぜる。
- ④容器に流し入れ冷蔵庫で冷やし固める。
- ⑤固まったら容器から外し、盛りつけて完成。

みかんだーナツ (4個分)



材料

- ホットケーキミックス・・80g
- 無塩バター・・・・・・・・30g
- 砂糖・・・・・・・・・・20g
- 卵・・・・・・・・・・1個
- 水・・・・・・・・・・50ml
- みかんペースト・・・・・・30g

作り方

- ①耐熱ボウルに無塩バター、水を入れて電子レンジ500Wで2分加熱して溶かす。
- ②①のボウルに砂糖とみかんペーストを加えて混ぜあわせる。
- ③ふるったホットケーキミックスを加えてヘラでさっくり混ぜる。
- ④溶き卵を3回に分けて加え、混ぜあわせる。
- ⑤生地をシリコンカップに入れ、電子レンジ500Wで2分10秒加熱する。
- ⑥型から取り出し、冷まして完成。

※みかんペースト：約20%

みかんレアチーズケーキ (直径18cm丸型使用)



材 料

- 〈A〉
 グラハムクッキー・・・80g
 溶かしバター・・・30g
 〈B〉
 クリームチーズ・・・200g
 みかんペースト・・・100g
 はちみつ・・・50g
 プレーンヨーグルト・・・50g
 粉ゼラチン・・・5g
 水・・・50cc

ミントなどお好みのハーブ・・・適量

作り方

- ①〈A〉のグラハムクッキーをビニール袋に入れて棒などで叩いて細かく砕き、溶かしバターを加えてよく混ぜる。
- ②①を型の底にまんべんなく敷き詰め、冷蔵庫でねかせる。
- ③〈B〉の粉ゼラチンと水をあわせてふやかしておく。
- ④③と〈B〉の残りの材料を全部ビニール袋に入れて、よくもむ。
- ⑤④の袋の先を切って、中身を②の型にしぼり出し、表面を平らにならして冷蔵庫で冷やし固める。
- ⑥型から外し、カットしてトッピングのミントの葉などを飾って完成。

※みかんペースト：約15%

みかんゼリー (4個分)



材 料

- ゼラチン・・・5g
 水・・・200ml
 砂糖・・・50g
 はちみつ・・・20g
 みかんペースト・・・50g

作り方

- ①ゼラチンを分量の水で溶かし、弱火にかける。
- ②弱火のまま砂糖、はちみつ、みかんペーストを加えよく混ぜる。
- ③②の粗熱を取り、型に流し入れ、冷蔵庫で2時間ほど冷やし固める。
- ④固まったら型から外し、盛りつけて完成。

※みかんペースト：約10%

みかんどら焼き (5個分)



材 料

- ホットケーキミックス・・・100g
 卵・・・1個
 牛乳・・・30ml
 みりん・・・小さじ2
 みかんペースト・・・30g
 砂糖・・・25g
 あん・・・50g

作り方

- ①ボウルに卵を割りほぐし、牛乳とみりんとみかんペーストを合わせ、ふるったホットケーキミックスを加えて泡だて器でよく混ぜる。
- ②①を30分ほど休ませ、砂糖を加える。
- ③フライパンを熱し、ぬれぶきんにのせてから生地を弱火で焼く。
- ④生地にプツプツと泡が立ってきたら裏返し、弱火のまま火が通るまでさらに焼く。
- ⑤焼きあがったものは、ふきんなどの布の間にはさんで冷ます。
- ⑥粗熱が取れたら、2枚1組にしてあんをはさみ完成。

※みかんペースト：約10%

みかん食パン



材 料

- 強力粉・・・300g
 スkimミルク・・・6g
 塩・・・6g
 砂糖・・・15g
 ドライイースト・・・6g
 ぬるま湯・・・150g
 バター・・・10g
 みかんペースト・・・50g

作り方

- ①ぬるま湯にドライイーストを加えて溶かし、15分くらいおく。
- ②ボウルに強力粉、スキムミルク、塩、砂糖、バター、みかんペーストを入れて①を注ぎ、手で生地をつかむように混ぜる。
- ③生地がまとまってきたら台に取り出し、こねてたたきつけるを150回くらい繰り返す。
- ④生地を丸め、ボウルに入れて、30℃くらいの暖かいところで発酵させる。
- ⑤生地を取り出して手でガスを抜くようにして平らにする。
- ⑥生地を三つ折りにして、2等分する。
- ⑦軽く丸め、濡らして固く絞ったタオルをかけて15分くらい生地を休ませる。
- ⑧生地をめん棒で長方形に伸ばし、手前から少しきつめに巻いて手で押えて少し平らにする。
- ⑨三つ折りにして巻き、巻き目が型の側面にくるようにして入れる。暖かいところにおいて、型の高さまで発酵させる。
- ⑩180℃のオーブンで30分焼く。

※みかんペースト：約10%

みかんカスタードクリーム



材 料

- 牛乳・・・300cc
 卵黄・・・2個
 砂糖・・・75g
 薄力粉・・・30g
 バニラエッセンス・・・少々
 みかんペースト・・・50g

作り方

- ※通常のカスタードクリームの作り方で材料を混ぜ合わせていき、クリーム状態に近づいたくらいにみかんペーストを入れ、更に混ぜてから冷蔵庫で冷やしたら完成。
 (固さは、冷やした後生クリーム等で調節して下さい。)