

こくとり。豆腐のビーガンタルタルソース

【材料】

- ・こくとり。豆腐～1/2パック(150g)
- ・ディクピクルス～25g
- ・甘酢漬けらっきょう～15g
- ・玉葱～25g

(a)

- ・塩～小さじ1/3
- ・レモン汁～小さじ1
- ・にんにく～3g
- ・お好みのフレッシュハーブ

【作り方】

- 1.豆腐は水切りをする。
- 2.玉葱、ピクルス、らっきょうをみじん切りにする。
- 3.玉葱と皮をむいたにんにくは、ふんわりとラップをかけてレンジで600Wで30秒加熱する。(玉葱は加熱をしなくてもOK)
- 4.豆腐と(a)すべてをフードプロセッサーでなめらかになるまで 攪拌する。
- 5.ボールに4を移し、玉葱、ピクルス、らっきょうを混ぜ合わせて完成。

こくとろ。豆腐のプリン 香港スタイル

* 豆腐プリン

【材料】

- ・こくとろ。豆腐～1パック(300g)
- ・砂糖～36g
- ・板ゼラチン～3g

【作り方】

- 1.鍋に豆腐と砂糖を入れ、ホイッパーで豆腐をくずしながら温める。
- 2.豆腐が温まって、なめらかになったら水でふやかした板ゼラチンを入れて溶かし、氷水にあてながら冷やし、漉してから器に流し入れ冷蔵庫で冷やす。

* 黒胡麻ソース

【材料】

- ・黒胡麻～50g
- ・シロップ(30Bè)～100cc(シロップは水100cc、砂糖125gを沸かし冷ましたもの)

【作り方】

黒胡麻はフードプロセッサーに入れて細かく砕き、シロップを少しずつ加えソース状にする。

* ライチのゼリー

【材料】

- ・ライチのピューレ～250g
- ・砂糖～25g
- ・板ゼラチン～4g

【作り方】

鍋にライチピューレと砂糖を入れて火にかけ、砂糖が溶けたら水でふやかした板ゼラチンを加え溶かし冷やし固める。

☆仕上げ

冷した豆腐プリンに黒胡麻ソースを流し、ライチのゼリーをのせる。

こくまろ。豆腐とアボカドのカクテル

* こくまろ。豆腐のムース・アボカド風味

【材料】

- ・アボカド～1ケ
- ・シロップ(30Bè)～40g(シロップは水100cc、砂糖125gを沸かし冷ましたもの)
- ・レモン汁～5cc
- ・こくまろ。豆腐～1パック(300g)

【作り方】

- 1.アボカドの皮と種を取り除き、裏漉してピューレ状にする。
- 2.フードプロセッサーに豆腐を入れ、シロップ、レモン汁を少しずつ入れながら、なめらかになるまで攪拌する。
- 3.アボカドのピューレを加え、さらに混ぜる。冷蔵庫で冷やす。

* ココナツのブランマンジェ

【材料】

- ・ココナツのピューレ(加藤10%の冷凍品を使用)～150g
- ・牛乳～25cc
- ・板ゼラチン～5g
- ・生クリーム(40%)～200g
- ・ココナツのリキュール～5cc

【作り方】

- 1.鍋にココナツピューレと牛乳を入れて沸騰させ、水でふやかした板ゼラチンを加え、漉して冷水で冷やす。
- 2.とろみが出たところで泡立てない生クリーム、ココナツリキュールを加え混ぜ、カクテルグラスの6分目ぐらいまで流し入れ、冷蔵庫で冷やす。

* オレンジソース

【材料】

- ・フレッシュオレンジジュース～適宜

【作り方】

オレンジジュースが半量になるまで煮詰め、冷やす。

☆仕上げ

カクテルグラスに流したココナツのブランマンジェの上にオレンジソースを流し、豆腐のムース・アボカド風味を盛る。スライスしたアボカドを飾る。