

## sweets lotus



Text Size : A A A

| [news](#) | [profile](#) | [diary](#) | [work](#) | [lesson](#) | [recipe](#) | [event](#) | [restaurant](#) | [contact](#) | [link](#) |

Sun.11.17.2013

●おしゃデリ☆フルブラを楽しもう！の巻

今週末も、2連ちゃんでおしゃデリ。

今月のメニューは、  
サントリー様協賛のブランデーで作る  
「フルーツ・ブランデー」を使ったお料理です。  
今回は、手に入りやすいりんごのフルブラを使っています。

メニューは、、、



ジンジャーポークとアボカドのソテー 自家製リンゴブランデーのソース



海老と洋梨のブルーチーズソース和え チコリボードにのせて



カブのマリネ カクテル仕立て ルッコラとレモンの香り

レッスン中、みんなでフルブラ作り体験もしました。



リンゴを、1人1個串切りにして、、、



瓶に入れて、、、



りんごがかぶるまで、ブランデーを注ぐだけ！

レッスンで作った自家製りんごブランデーは、  
1人1瓶、お持ち帰りいただいています。

3日ほど漬けた後は、様々なお料理に使えます。  
みんな、復習してネw



いただきます。



ブランデーの試飲もして、みんなゴキゲンに♪



土曜は、お誕生日のお祝いに、ロートンヌの大人気ケーキ「広達ロール」をいただいたので、みんなでデザートにいただきました！

シットリふわふわできめ細かなスポンジに  
軽くなめらかな生クリームともっちりしたカスタードの  
2層クリームが入った、リッチな甘さ。

う～ん、美味しい。  
えみりちゃん、ありがとう♪



フルブラでマリネしたお肉は、さめても、シットリやわらか。

フルーツ・ブランデーを使った今月のメニュー、  
好評で嬉しいです♪

フルーツの旨味と自然な甘さがじゅわりとしてみたブランデーは、  
料理に使うのはもちろん、お菓子作りに、  
ヨーグルトやアイスクリームにかけたりするだけで  
素材をグレードアップさせてくれるので、重宝します。

他にも、フルブラを使ったメニューを知りたい！との  
リクエストを多数いただいたので、  
来月もフルブラを使ったメニューのレッスンに。

今月は、この「フルブラ」に、  
赤ワインや蜂蜜、リンゴバルサミコ酢等入れて煮詰めたものを  
ジンジャーポークのソースにしたり  
お肉のマリネ液に使ったり  
海老と洋梨のブルーチーズソースの隠し味に使ったりしましたが  
来月のおしゃデリでは、このリンゴブランデーを使って、  
風味豊かな絶品レバーペーストを作ります。  
お楽しみに！



美奈のおしゃデリクッキング/美奈料理イベント/その他仕事

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

[Admin](#) | [RSS](#)

[Petit Homepage Service](#)