

洋食屋さん考案 家で簡単テリーヌ

Marutaka recipe

【材料】

- ・丸高上生身…400g・冷凍ボイルほうれん草…60g・カニカマ…6本・スーパーのうなぎ…半身1枚
- ・生クリーム…110cc・ゼラチン…小さじ3・オーブン加熱用専用アルミ容器・バターorオリーブオイル 適量・
- オーブンペーパー

【下準備】

オーブン加熱用アルミ容器にバターorオリーブオイル又はオーブンペーパーを敷くと良い一層目・

冷凍ボイルほうれん草 ☆60g ・生クリーム ☆50g ・ゼラチン ☆小さじ1 ※ほうれん草をお好みの食感でフードプロセッサーにかけ、生クリームとゼラチンを入れて混ぜる

二層目 ・カニカマ ☆6本 ・ゼラチン ☆適量 ※カニカマにゼラチンをまぶす

三層目 ・上生身 ☆400g ・生クリーム ☆60cc ・ゼラチン ☆小さじ2

※すり身ムースを作る 上生身と生クリーム、ゼラチンを各分量をボールに入れ混ぜ、ムースを作る。出来たムースを絞り袋に入れ流し込む。(ビニール袋でも良い)

四層目 ・うなぎ ☆半身 ※スーパーのうなぎ うなぎを容器の大きさに切りゼラチンをまぶす

五層目 三層目にあわせたムースを流し込む

【作り方】

各下準備ができたなら、アルミ容器に一層目から順に重ねて流し込む。切った時の断面をイメージしながら、お好みで各層の厚みを調整し隙間ができないように流し込むと良い。

オーブンで低温85°Cほどで約1時間じっくり蒸し焼きをして完成！！

焼くコツは低温でじっくり焼き上げることがポイント！高音で焼き上げると固くなりしっとりとした食感がでず、型くずれをしてしまう。

