5 月のお茶会メニュー

Aperitivo del sueño

夢のような前菜

【スコーン】

2 種類　プレーン / フェンネル

🐾今回はカントリースタイルのスコーン生地を使って作りました。特徴は“オオカミの口”みたいにぱっくりと横に割れたところ。表面はゴツゴツした感じですが、口の中に入れるとホロホロっとした食感です。

🐾🐾フェンネルは、自宅のハーブガーデンで育てたもの。摘みたてを刻んで混ぜ合わせました。
焼いている時にオーブンの中でフェンネルの良い香りが漂って、作っているだけでも幸せな気分になっちゃいます。
ちなみに、フェンネルは消化を助け、胃腸に溜まったガスを出してくれるといいます。また、女性ホルモンを活発にしてくれる作用もあるので、美味しく食べて美しくなれますね💝

🐾 🐾🐾スコーンのお供は、クロテッドクリーム・シャンパン入り苺ジャム・自家製ブルーベリージャム・国産蜂蜜・トリュフ入り蜂蜜　でした💝

【タルト】

2 種類　苺&カスタードクリーム / バナナ&カスタードクリーム

🐾サックリしたタルト生地を焼き、季節の苺🍓をたっぷり盛り付けました。
バナナとチョコカスタードクリームタルトには、甘さ控えめなホイップクリームをたっぷりと(^^♪

【クッキー】

3 種類　桜🌸クッキー / ルビーチョコレートクッキー / ジャスミンティークッキー

🐾桜クッキーは、国産桜のジャムを使い桜の形に絞り出したクッキーです。軽い口溶けと桜の香りを楽しんでいただけたのではないでしょうか(^.^)

🐾🐾ルビーチョコレートクッキーは、珍しいピンクのカカオを使ったチョコレートを、桜クッキーにコーティングしたもの。天然の色でありながらとても鮮やかで綺麗なクッキーです。

🐾🐾🐾ジャスミンティーを刻んで入れたクッキー。お茶会では、中国茶もお出ししているので合わせてみました。

【サンドイッチ】

2 種類　桜マスのマリネ＆グリーンアスパラガス / ハム

🐾この時期旬の桜マスを、新玉ねぎとレモンとフェンネルでマリネして、グリーンアスパラガスと共にティーサンドイッチにしました。ゲランドの塩入りの美味しいバターとピンク色が美しいマスのマリネ。これも旬のグリーンアスパラガスと彩り綺麗なサンドイッチになりました。グリーンアスパラガスは、和名を松葉独活（まつばうど）というそうです。面白いですね。

【中華風プルドポーク with 春餅】

🐾豚の塊肉を、プーアル茶でコトコト煮込んでほぐしたものを自家製春餅で巻き、せいろで蒸してお出ししました。プーアル茶で煮込んであるので、脂が落ちてサッパリしているのにパサパサにはなりません。

【パイナップルケーキ】

🐾台湾のお土産では定番の有名なお菓子ですね。パイナップルジャムが甘過ぎたりする物もありますが、自分で生のパイナップルからジャムを作って作ると甘味も調節出来て美味しいですよ。
カットパイナップルを二つ買ってきてジャムを作ったのですが、パイナップルって煮ても嵩が減らないのか、結構たくさんできました(^^♪　今回は、生姜を入れませんでしたが少し入れても合うと思います。

【白玉団子】

2 種類　桜白団子 / ヨモギ白玉団子

🐾硬くならない様に、水分としてはお豆腐を使いました。もちもち感が倍増です。
桜のペーストを入れて桜餡を掛けたもの、ヨモギを入れて甘納豆・餡子をかけたものの 2 種類を、今年の新茶に合わせて特別に製作いたしました。