柿プリン・ナラ・モード



新発見 おいしい奈良 vol.106

材料（4人分）

【A 柿ジャム】
富有柿（甘柿）……4個
砂糖…1 柿のピューレ重量の1/3量
レモン汁……適量

【B 柿プリン】
Aの柿ジャム……60g
卵……全卵1個・卵黄1/2個
生クリーム……100ml
牛乳……60ml

【C 柿ヨーグルトソース】
富有柿（甘柿）……2個
プレーンヨーグルト……150g

【D 柿の器とソース】
富有柿（甘柿）……4個

【E 焼き柿】
富有柿（甘柿）……2個

盛り付け用
アイスクリーム……適量
コーンフレーク……適量
生クリーム（乳脂肪分35%程度）…適量
ミント……お好みで

作り方

下準備：オーブンを160℃に予熱する

A 柿ジャム

1 柿の皮と種を除いて適当な大きさにカットし、ミキサーでピューレ状にする。
2 鍋に1と砂糖を入れて中火にかける。沸騰したら10分程焦がさないよう混ぜながら煮詰める。ボウルに移してレモン汁を加え、底に氷水をあて冷ます。

B 柿プリン

1 ボウルに分量の全卵と卵黄を入れ溶きほぐす。生クリームと牛乳をそれぞれ半量加えて混ぜ合わせ、こし器などでこす。
2 鍋にA60gと残りの生クリーム、牛乳を入れ弱火にかけ、沸騰直前まで温める。



3 1に2を加え、よく混ぜ合わせる。
4 3を型に流し込んでバットに並べ、型の底から1cm程のお湯を張り湯煎にかけて、160℃のオーブンで60分焼く。焼き上がったら取り出して氷水でしっかり冷やす。

C 柿のヨーグルトソース

1 柿の皮と種を除いてミキサーにかける。
2 プレーンヨーグルトと混ぜ合わせる。

D 柿の器とソース

1 器にする柿は下部を薄く切り落として安定させる。ヘタから1cm程をふたになるよう切り落とす。器にする柿の果肉をくりぬく。
2 果肉がなめらかになるまでミキサーにかけ、1の器に流し込む。

E 焼き柿

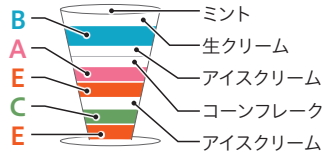
1 皮と種を除いた柿を3～4㎜のいちょう切りにする。オーブンシートを敷いた天板に並べ160℃で焼く。焦げ目がついたらオーブンから出し、冷ます。



盛り付け 生クリームをしっかり泡立てておく。パフェグラスに下記の順に盛り付ける。生クリームの表面を平らに整え、お好みでミントを乗せる。Dを横に添えてできあがり。



盛り付け図



NAFICチャレンジレストランを開催します！

本校の学生がランチを提供します。心を込めて作る、ここだけの味をぜひ！有料（2,000円程度）

時 12月19日（土）12時～
所 NAFIC安倍校舎「実践バンケット」（桜井市高家2217）
申 右記二次元コードから。12/4締切。（応募者多数の場合は、抽選）



レシピ考案者

後列左から
アグリマネジメント学科 辰己（たつみ）さん 北森（きたもり）さん 中島（なかじま）さん

前列左から
アグリマネジメント学科 糸井（いとい）さん 中森（なかもり）さん
フードクリエイティブ学科 北（きた）さん 奥野（おくの）さん

名産の柿を取り入れた奈良ならではのスイーツ。「令和7年度食材活用ワーキング」の授業で学生が考え、最優秀賞に選ばれたレシピを家庭用にアレンジしたものです。

問 なら食と農の魅力創造国際大学校（NAFIC） ☎ 0744-46-9700 FAX 0744-46-3370
HP www.pref.nara.lg.jp/site/nafic