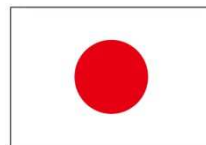




< 発酵 × スイーツ >



酒、みりん、みそなど日本は古来より現代にいたるまで継承される発酵文化王国。日本の伝統をもっと美味しく!! 発酵調味料を使用したスイーツを通して、美味しく楽しく日本の伝統を伝えます。



< 豆みそ >

大豆のみを原料とした豆みそは東海地方の食文化を支える発酵醸造食品です。大豆はたんぱく質を多く含み、アミノ酸バランスにも優れた食材。古くは各家庭ごとに自家製で作られ、自分のことを褒める意味に使う言葉「手前味噌」がうまれたほど、また長期保存に適したことからも戦陣食として重宝されました。現代にまで日本人の健康を支えてきた豆みそは、火を入れるほどにうま味が増す豆みそはスイーツとして利用してもそのうま味を感じ、味わいが一層深みを増します。

< 豆みそのパーチ・ディ・ダーマ >

材料	20 個分
発酵バター	85g
粉砂糖	20g
豆みそ	15g
スキムミルク	10g
薄力粉	55g
強力粉	55g
ホワイトチョコレート	適量



< 作り方 >

1. ボウルに発酵バターを入れなめらかな状態にして、粉砂糖を加え混ぜる。
2. 豆みそを1に加え、固まりがないようになめらかな状態にする。
3. スキムミルク・薄力粉・強力粉を合わせてふるい、2に加え混ぜ合わせる。
4. 生地を1個あたり約5gに分割し、丸めて天板に並べる。
5. 160℃のオーブンで20～30分焼く。
6. あら熱がとれたら、溶解したホワイトチョコレートで2つを接着する。

< プロフィール >

Mika Yamada

Nagoya Future Culture College

Associate Professor

Subject: Pastry, Food Culture

<https://www.facebook.com/mika.art.de.vivre>

著書:『発酵×スイーツ』中日新聞社出版

(写真撮影:平山陽子)

