

Let's cooking



マカロン由香先生がお届けする



食卓を彩るオシャレで楽しい

# 秋冬のアレンジレシピ

## 出張料理人—マカロン由香

エコール辻東京卒業後、パリの三ツ星レストランなどで修業を積み帰国。  
出張料理人として活躍するほか、代官山キッチンスタジオにて料理教室Le  
Macaron YUKA.を主宰。前職の教育業という立場から、  
こどもの成長と食の重要性も伝えている。『食』の安全性や重要性も伝えている。  
著書に「おもてなしレシピ」(主婦と生活社)、「出張料理人が教える 本当に  
使えるおもてなし本」(講談社)、テレビ・雑誌など多方面で活躍中。

<http://macaron-yuka.com/>





## プリンの卵ココットとろけるチーズ焼き メープル風味



### < 材料 > ココット皿 2個分

○ メイトーの カスタードプリン	2個
○ 卵	2個
○ クリームチーズ	25g
○ メープルシロップ	大さじ1
○ とろけるチーズ	適宜
○ パセリ(みじん切り)	適宜
○ バター(型用)	適宜
○ 食パン	6枚

### < レシピ紹介 >

塩系スイーツとしても、朝食の一皿としても、甘さと塩気のバランスが面白い一品です。  
半熟卵ととろっとしたチーズをトーストしたパンに絡ませてご賞味ください。  
プリンの味をほのかに感じつつ、チーズの塩気が楽しめる、これまでにない味わいです。

### < 作り方 >

- 1 ボウルに常温にしたクリームチーズを入れ、ゴムベラでしっかりと練り、  
プリンを少しずつ加えて滑らかにし、最後にメープルシロップを加える。
- 2 ココット皿にバターを塗り、卵を割り入れ、その上に①を注ぎ入れ、さらにと  
ろけるチーズをたっぷりのせる。パセリをふり、220度のオーブンで焼き色が  
つくまで10分程度焼く。
- 3 食パンを小さく三角形にカットし、トーストして②に添える。

### マカロン由香先生からのアドバイス!

オーブントースターやグリル機能があるオーブンで、表面に焼き色を  
つけて、中は半熟にするのがおすすめです。





## プリンマフィン・クリスマスアレンジ



### < 材料 > ミニカップ3個分

○ メイトーの カスタードプリン	1個
○ ホットケーキミックス	75g
○ 卵	1/2個
○ 溶かしバター	10g
○ 生クリーム	(飾り用)
○ 苺	(飾り用)
○ ラズベリー	(飾り用)
○ ミント	(飾り用)
○ アラザン	(飾り用)

### < レシピ紹介 >

生地の中にプリンを入れて焼き上げ、ふわふわしっとりとした食感です。ほんのりプリンの香りのする生地に、クリスマスデコレーションを施して、楽しく華やかに！

### < 作り方 >

- 1 ポウルに卵・プリンを入れ、よくかき混ぜる。  
(ハンドブレンダーを使うとよりお手軽に)
- 2 ①にホットケーキミックスを混ぜ、溶かしバターを加える。
- 3 ミニカップに②の生地を流し込み、200度のオーブンで15分位加熱する。
- 4 粗熱がとれたら、八分立てにした生クリーム、カットした苺、ラズベリー、ミント、アラザンなどでクリスマス風にアレンジする。

### マカロン由香先生からのアドバイス！

プリンマフィンを大きめの型で焼いて、クリスマスデコレーションケーキにしても！お子様と一緒に飾りつけをしても楽しいですね。





## バレンタインショコラプリン



### < 材料 > 2個分

- メイトーの  
カスタードプリン 2個
- チョコレート  
(カカオ 70%~) 60g
- アーモンドダイズ 大き目1.1/2
- 苺 (飾り用)
- 粉砂糖 (飾り用)

### < レシピ紹介 >

とても簡単なのに、プロの味わい!チョコレートにプリンを加えることにより、ふんわりやわらかに仕上がりに、さらにアーモンドがアクセントになって、飽きないテイスト。甘さもひかえめで男性にも喜ばれる一品です。

### < 作り方 >

- 1 チョコレートを粗くカットし、ボウルに入れて湯煎で溶かす。
- 2 ①にプリンを入れ、泡立て器でよく混ぜる。  
(ハンドブレンダーを使うとよりお手軽に)
- 3 ②にアーモンドダイズを加え、容器に流し、冷蔵庫で冷やす。
- 4 苺を、ヘタを残した状態で2mm幅にカットし、斜めにスライドさせて③のショコラプリンの上に飾り、粉砂糖をふる。

### マカロン由香先生からのアドバイス!

溶けたチョコレートにプリンを混ぜ込む時、時折湯煎にかけながら混ぜてください。急激に温度が下がると、ボウルの中で固まってしまうことも。可愛くラッピングすればプレゼントにも最適!

