



海の幸のブルーチーズグラタン ●

埼玉県所沢市にある「ビストロ・ド・パリ」の清水シェフが、前の年に収穫した最後のブラムリーで、なんと4月に作られた一皿です。ブルーチーズが苦手な方にも向くよう、アレンジしました。

材料 (4人分)

ブラムリー ----- 1個 (250g)
 帆立貝柱 ----- 4個
 カブ ----- 2個
 ゴルゴンゾーラ ピカンテ
 (またはお好みのブルーチーズ) ----- 50g
 生クリーム (できれば乳脂肪47%のもの) ----- 100ml
 バター、サラダ油 ----- 少量
 水 ----- 少々
 小麦粉 ----- 少々
 塩・白こしょう ----- 少々

- 1 カブは皮をむいてくし切り、バターで炒め、塩、こしょうする。ひたひたに浸かる程度に水を入れ、カブが透き通り水気がなくなるまで煮る。
- 2 ブラムリーは皮をむき、1.5cm角に切る。塩、こしょうしてからサラダ油で炒める。
- 3 帆立貝柱は小麦粉をまぶし、サラダ油で表面に軽く焼き色がつく程度に炒め、4等分に切る。
- 4 耐熱皿にバターを塗り、カブ、ブラムリー、帆立を並べる。
- 5 鍋にゴルゴンゾーラチーズ、生クリームを入れ、弱火にかける。最初は泡立て器で混ぜ、途中から木べらでよくかき混ぜ、少し煮詰め、塩、こしょうで味を調える。(こしょうを利かせて仕上げる)
- 6 4に5のソースをかけ、オーブントースターで表面にうっすら焼き色がつく程度に焼く。

ブラムリージャム

電子レンジ (500W) で7~8分加熱するだけでジャムができる方法は、p.5「ブラムリーが届いたら」をご参照ください。大量に、また長期保存用に作りたいときは、鍋で煮るスタンダードな方法で。皮も芯も一緒に煮ると、色も風味もよいジャムができあがります。基本は、40%の糖度です。



材料 (作りやすい分量)

ブラムリー ----- 3個 (800 ~ 900g ぐらい)
 グラニュー糖 ----- 全体の重さの 35 ~ 40%の量 (芯をのぞく)
 レモン汁 ----- 少々

*準備 瓶とふた、取り分けのスプーンなどを煮沸しておく。ブラムリーはぬるま湯でよく洗っておく。

- 1 ブラムリーを手早く8等分し、レモン汁を入れた水にくぐらせる。芯を除いた重さをはかって、砂糖の量を決める。芯はガーゼなどの袋 (またはお茶パック) に入れ、後から取り出せるようにする。
- 2 皮をむく。皮は、1mmぐらいの千切りまたは好みの大きさに切る。(傷んだり茶色くなったところは、除く) 果肉は、乱切り。
- 3 鍋に果肉と皮を入れ、グラニュー糖をまぶす。
- 4 火にかけて、木べらで静かに混ぜながら、固まりがくずれて形がなくなるタイミングで火を止める。色を変色させないように手早く短時間で煮る。(色が重要ではないときは、ぐつぐつ煮詰めてもよい)
- 5 芯を取り除き、ジャムを瓶に入れる。(ここで蒸気のある蒸し器か、電子レンジで加熱すると脱気でき、保存の効くジャムとなる) ふたをして冷めるまで逆さまにしておく。
*殺菌(脱気)が完璧なら常温で1年以上保存可能。脱気しない場合は冷蔵庫で保存する。
*小さめの瓶に保存して、早めに食べきるのがよい。



Apple pie



英国風アップルパイ ●

生のりんごをそのままパイ生地と並べて焼き上げられるのは、ブルムリーだからこそ。とろけるブルムリー、それを受け止めるビスケットのようなパイ生地はまさにベストマッチ。カスタードクリーム (p.23参照) を添えると、さらに英国風です。

材料 (直径 24cm のパイ皿1台分)

〈パイ生地〉

薄力粉 ----- 270g (冷やしておく)

バター ----- 170g (冷やしておく)

グラニュー糖 ----- 大さじ1

卵黄 ----- 1個分

冷水 ----- 大さじ3

〈フィリング (パイの中身)〉

ブルムリー ----- 3個 (760g)

(皮と芯をとり、厚さ2cmのくし切り)

三温糖 ----- 90 ~ 100g

スパイス (シナモン、ナツメグ、クローブ) ----- 少々

A オレンジの絞り汁 ----- 大さじ $\frac{1}{2}$

オレンジの皮のすりおろし ----- 少々

薄力粉 ----- 10g

バター ----- 10g

〈仕上げ用〉

牛乳、グラニュー糖 ----- 少々

- 1 ボウルにふるった粉を入れ、粉の中でバターをナイフでアズキ大に切りきざむ。指で粉とバターをすり混ぜ、パン粉状にする。
- 2 1にグラニュー糖、卵黄を混ぜ、冷水を少しずつ加え、ようやくまとまる状態でひとまとめにする。冷蔵庫で1時間以上冷やす。
- 3 パイ生地を2等分し、それぞれめん棒でパイ皿より一回り大きな円にのばす。
- 4 パイ皿に生地を敷き、フォークで空気穴をあけ、ブルムリーを隙間なく並べ、Aを混ぜてふりかける。上にバターをのせる。
- 5 もう一枚の生地でふたをする。縁に牛乳を塗り、指で押さえてはみ出した生地はナイフで切る。縁をフォークでしっかり閉じる。
- 6 表面にフォークで空気穴をあけ、中央に十文字に切り込みを入れる。仕上げに表面に牛乳を塗り、グラニュー糖を少量まぶす。
- 7 200℃に予熱したオーブンで15分、さらに180℃に下げて30分焼く。



アップルクランブル ●

英国のどこの家庭でも作られるデザート定番です。もっとも手軽においしく、ブルムリーらしさが味わえます。クラムを冷凍すると、思いついた時、短時間で作れてとても便利。

材料 (耐熱容器 13cm × 24cm 1個分)

ブルムリー ----- 1個 (300g)

〈クラム〉

薄力粉 ----- 90g

砂糖 ----- 40g

バター ----- 50g (5 ~ 6mm に切って冷やしておく)

バター ----- 少々

砂糖 ----- 少々

シナモン ----- 少々

- クラムを作る。粉と砂糖は合わせて1回ふるい、クラム用のバターを入れ指でつぶすように混ぜる。ぼろぼろのそぼろ状にする。冷蔵庫で冷やしておく。
- 耐熱容器にバターをぬり、砂糖、シナモンをふる。
- ブルムリーは皮と芯を除き、くし切りにする。(厚さはお好みで)
- 2に3を入れ、上に1をかけ180℃のオーブンで25~30分焼く。



カルヴァドス風味のマフィン ●

洋酒に1週間漬けたブルムリーはぐっと風味を増し、サラダ油で作ったケーキでも、しっかりした味に仕上がります。漬けた洋酒はブルムリージャムに入れましょう。

材料 (18cm リング型1台、または7cm のカップ型8個分)

ブルムリー ----- 1個 (200g)

カルヴァドス、またはラム酒 ----- 60ml

薄力粉 ----- 160g

ベーキングパウダー ----- 小さじ2

シナモン ----- 小さじ1

(合わせてよくふるっておく)

サラダ油 (キャノーラ油を使用) ----- 100ml

(または、バター 100g)

砂糖 ----- 80 ~ 100g

卵 ----- 2個

クルミ ----- 50g (ローストしてきざむ)

〈洋酒漬けたブルムリーの作り方〉

- ブルムリーは1cm角に切り、レモン汁をまぶす。
- 1を瓶に入れ、りんごが1/3つかる量の洋酒を加えよく振る。
- 冷蔵庫で1週間ねかせ。時々振って酒をなじませる。

- オーブンを180℃に予熱する。
- ボウルにキャノーラ油を入れ、砂糖を2~3回に分けて入れ、割りほぐした卵も同様にに入れ、混ぜる。(バターで作る場合は砂糖を分けて入れ、白く軽くなるまで混ぜ、卵も同様に混ぜる)
- 洋酒漬けたブルムリーの水分を切り、Aの1/3をまぶし、クルミとともに2に混ぜる。
- 3のボウルに残りのAを2回に分けて加え、切るように混ぜる。
- キャノーラ油を塗った型に7分目ほど入れ、180℃のオーブンで、リング型は30~35分、カップ型は25~30分焼く。

Crumble

Muffin



Tarte-tatin

材料 (直径18cmの丸型1台分)

プラムリー ----- 3個

(皮をむいて6つ切り)

薄力粉 ----- 50g

強力粉 ----- 50g

(合わせて2度ふるっておく)

無塩バター ----- 80g

グラニュー糖 ----- 120 ~ 140g

卵 ----- 3個

(卵黄と卵白に分け別々のボウルに入れる)

生クリーム (乳脂肪 45%) ----- 90ml

〈カラメル〉

グラニュー糖 ----- 80g

水 ----- 30ml

カラメルを作る

- 1 小鍋にグラニュー糖80gを入れ中火で茶褐色になるまで混ぜながらとかす。
- 2 小さな泡が多くなってきたら、水 30ml を加え、とろみができるまで加熱する。(約1分)
- 3 クッキングペーパーを貼りつけた型の底に流す。
- 4 カラメルが固まったらプラムリーを放射状に並べる。

生地を作る

- 1 卵白の入ったボウルにグラニュー糖大さじ2を入れ、ハンドミキサーで泡立て、メレンゲを作る。
- 2 卵黄の入ったボウルに残りのグラニュー糖を加え、ハンドミキサーで泡立てる。
- 3 耐熱容器にバターと生クリームを入れ、オーブンで加熱しバターをとかす。
- 4 1に2を入れ、木べらでゆっくり混ぜる。(混ぜすぎないように)
- 5 4にふるった粉を5回に分けて入れ、木べらで同様に混ぜる。(粉が残っている程度でかまわない)
- 6 5に3を2回に分けて木べらでゆっくり混ぜる。(混ぜすぎない)
- 7 バターが完全に混ざったら、型に流し入れ、180℃のオーブンで約40分焼く。
- 8 オーブンから取り出し、逆さにして網の上におき、静かに型をはす。

タルトタタン風ケーキ ●

新潟県長岡市の「レストラン栄蔵」田中シェフのレシピをオリジナルに、プラムリーファンの手で改良を重ね、定番として皆に愛されているケーキです。



ブルムリーのトライフル

ブルムリーペースト (p.5) を利用して作る、英国の代表的なスイーツです。
 カスタードクリームはレンジで簡単に作れます。
 市販のカスタードパウダーを利用すると、もっとお手軽です。

材料 (4人分)

ブルムリーペースト (砂糖控えめ p.5 参照) ----- 1/2 ~ 2/3 カップ
 〈カスタードクリーム〉
 右記のレンジカスタードクリーム* ----- 適宜
 カステラカスポンジ (市販) ----- 適宜
 ブラムリージャム ----- 適宜
 *カスタードパウダー 75g と牛乳 200ml でつくってもよい。

- 1 右記の方法で、レンジカスタードクリームを作る。(市販のカスタードパウダー利用の場合は、パウダーと牛乳をとろみがつくまでよく混ぜる)
- 2 カスタードクリームとブルムリーペーストを混ぜる。
- 3 大き目のボウルまたは人数分のグラスにジャム、カステラ、カスタードを重ねていき、一番上はカスタードで終わるようにする。

Trifle



ブルムリーゼリー

ブルムリージャム (p.5) を利用して作るハードゼリーです。
 ジャムは100℃近くまで完全に火を入れて作り、
 火を止める前にレモンなど酸味を加えた方が、しまった味になります。

Jelly

材料 (18cm × 18cm の型1台分)

ブルムリージャム (p.5 参照) ----- 200g
 粉末寒天 ----- 4g
 水 ----- 400ml
 グラニュー糖 ----- 300g
 まぶし用グラニュー糖 ----- 適宜

- 1 水と粉末寒天をよく合わせてから火にかける。
- 2 寒天が完全にとけてから、砂糖を3回くらいに分けて加える。
- 3 105℃になるまで加熱したら、火を止め粗熱をとる。
- 4 ジャムと合わせて手早く混ぜ、型に流す。
- 5 一晩そのまま固め、型からはずし、3cm角に切り分ける。
- 6 砂糖を薄くまぶし、さらに2、3日乾燥させ、表面がしやりっとしたらできあがり。



焼きりんご ●

焼いたブルベリーはスフレのようななめらかな食感。皮にぐるりと切り込みを入れるのが裏技です。熱いうちにアイスクリーム、ヨーグルトと合わせてどうぞ。

材料 (ブルベリー1個分)
ブルベリー ----- 1個 (250g 程度)
砂糖 ----- 大さじ1
無塩バター ----- 大さじ1
干しブドウ ----- 小さじ1
シナモン ----- 少々

- 1 ブルベリーの軸の周りに、先のとがった包丁で切込みを入れ、さらに包丁を斜めに入れて、軸の部分ですっぽり取る。その下の部分をスプーンでくり出し、底が抜けないように芯と種を取り出す。
- 2 この穴の中に、干しブドウ、砂糖、バター、シナモンを入れ、1で取り出した軸の部分でふたをする。
- 3 皮がやぶけないよう、ブルベリーに赤道状の切り込みを入れる。
- 4 3を耐熱皿に入れ、ブルベリー1個につき10~20ml程度の水を張った天板に置き、180℃のオーブンで30~40分焼く。その間スプーンで流れ出るブルベリーの汁を上からかける。

ブルベリーとチーズのホットサンド ●

ホットサンドはブルベリーらしさが生かせる一品。生でも、ジャムでも、甘くないペーストでも、おいしくできます。ジャムの場合もチーズは塩味の強いものが合います。

材料 (食パン2枚分)
ブルベリースライス ----- 1/4個 (80g)
(またはブルベリージャム、ペースト (p.5 参照) 適宜)
チーズ (塩味の強いもの) ----- 50g
食パン ----- 2枚 (8枚切りサイズ 耳は切り落とす)
バター ----- 少々

- 1 食パンにブルベリーとチーズをはさんだサンドイッチを作る。
- 2 ホットサンドクッカーまたはフライパンで焼く。フライパンで焼く場合は、少量のバター (またはサラダ油) をひき、サンドイッチを置いて上から強く押し、焦げ目がついたら裏返しにして両面を焼く。

Snack

Baked apple

ブルベリー寒天入りフルーツポンチ ●

ブルベリージャム (p.5) を利用して作ります。ブルベリーのさわやかな酸味をさっぱりと寒天で固めた涼味満点のデザートです。

材料 (4~5人分)
ブルベリージャム (p.5 参照) ----- 200ml くらい
粉末寒天 ----- 4g
水 ----- 300ml
フルーツ (バナナ、キウイ、巨峰など) ----- お好みで適宜
サイダー ----- 適宜
オレンジジュース ----- 適宜

- 1 鍋に粉末寒天を入れ、水を加え、火にかける。沸騰したら2~3分かきまぜ、煮とかす。
- 2 1にブルベリージャムを混ぜ、水分を調節し、全体で500mlくらいになるようにする。
- 3 容器に2を流し入れ、冷やし固める。
- 4 固まったブルベリー寒天をサイコロ状に切り分け、フルーツと一緒にガラスのカップに入れ、オレンジジュースとサイダーを合わせたものを注ぐ。

Fruit cup

小さなタルト ●

市販のパイシートを使い、オーブンで15~20分焼くだけのお手軽クイックパイ。おやつにぴったりです。

材料 (5個分)
ブルベリー ----- 1個 (200g)
冷凍パイシート ----- 約 200g
(発酵バター風味のものがおすすめ)
グラニュー糖 ----- 大さじ2
卵白 ----- 1個分
アンズジャム ----- 適量

- 1 解凍したパイシートから約10cmの円を切り抜く。(マドレーヌ型があれば、型に押しこみ緑のひだを作る)
- 2 ベーキングシートを敷いた天板に1をのせ、薄くスライスしたブルベリーを生地に並べ、グラニュー糖をまぶす。
- 3 軽く泡立てた卵白をブルベリーと生地にまんべんなく塗る。
- 4 220℃に温めたオーブンで15~20分焼く。(ブルベリーの縁に焦げ目がつく程度)
- 5 温めたアンズジャム (マーマレードでもよい) やハチミツを4の上に塗る。

Petit-tart



シングルモルトウイスキー+ブラムリー



紅茶のリキュール+ブラムリー

ブラムリージュースで作るカクテル、2種

ブラムリーとお酒のコラボレーション、登場です。
ベースのお酒を変えたり、季節のフルーツジュースを加えたり
自由に楽しんでください。

材料

〈ベースのブラムリージュース〉
ブラムリー …… 1個分(約250g)*
*約150mlのジュースができる

〈ブラムリージュースの作り方〉

- 以下のどちらかの方法でジュースを作る。
 - ・ジューサーにかける…皮も芯も除かずノーカット。
 - ・おろしがねですりおろす…芯だけ除いておろし、茶漉しなどで漉す。
- 搾ったジュースはすぐ使いきらないと赤褐色になりやすいので用途に応じて、下処理をする。
 - ・短時間おく場合…レモンを入れる。
(ブラムリー1個分にレモン10分の1程度をしぼる)
 - ・長時間おく場合…ビタミンC(アスコルビン酸)を入れる。
(ブラムリー1個分に耳かき半分ぐらい)

*このまま飲むと甘みはわずかながらブラムリーの香り満載のダイエット・ジュースとなる。「ふじ」などとミックスすれば飲みやすくなる。

Cocktail

シングルモルトウイスキー+ブラムリー

材料(1人分、約90ml)
ウイスキー ……25ml
ブラムリージュース …… 50ml
ブルーキュラソー …… 少々

シェーカーにブラムリージュース $\frac{2}{3}$ (50ml)、ウイスキー $\frac{1}{3}$ (25ml)、ブルーキュラソー少々、氷を入れよくシェークし、カクテルグラスに注ぐ。

ブルーキュラソーはブラムリーのグリーンを美しく残すために入れるが、量が多すぎると苦くなるので注意。

紅茶のリキュール+ブラムリー

材料(1人分、約200ml)
紅茶のリキュール ……50ml
ブラムリージュース …… 130ml
パウダーシュガー …… 少々(好みで)

グラスにブラムリージュース $\frac{2}{3}$ (130ml)、紅茶のリキュール $\frac{1}{3}$ (50ml)、氷を入れて混ぜる。

ブラムリーを細かなサイコロ状にカットしたものを少し入れると、食感も楽しんでおいしい。グラスはロックグラス(オンザロック用のグラス)が適当。好みでパウダーシュガーを入れてもよい。

この他、ラム酒、焼酎を同量のブラムリージュースで割ってもおいしくいただける。(好みで甘さを加減する)

(協力・東京都立川市 BAR CASK)

ブラムリーチョコレート

氷を作るシリコンタイプの型を利用して、ブラムリー入りのチョコを作りました。
ブラムリーは適当な大きさに切り、砂糖をまぶしてからレンジで2分加熱します。
クーベルチュールチョコレート エクストラビターを
テンパリングして型に流し込み、ブラムリーを加え冷やし固めます。

Chocolate



アイスクリーム・ホットブラムリーペースト

ブラムリージャムまたはペースト (p.5 参照) を好みの濃度にし、
火にかけて熱々のところを冷たいアイスクリームにかけます。
絶品のおいしさ! ペーストは甘いもの、甘くないもの、お好みで。

Ice cream



ブラムリー問い合わせ先

ブラムリーの収穫時期は気象状況によりますが、8月中旬～下旬です。
ご注文の期間は例年は8月上旬、発送は中旬から下旬です。
下記宛、電話またはFAXでお問い合わせください。

小布施屋 (財団法人小布施町振興公社)

〒381-0209

長野県上高井郡小布施町大字中松496-1

TEL (026) 242-6600 FAX (026) 242-6601

www.obuse.or.jp



さらに多くのレシピを「ブラムリーファンクラブ」のブログでご覧いただけます。

「ブラムリーファンクラブ」 ブログ

<http://blog.livedoor.jp/apple5555/>

ブラムリーを愛する仲間たちがブラムリーに関するさまざまな情報を収集・発信しています。
ぜひご覧ください。皆様がトライしたレシピ、ブラムリー情報、感想など、投稿をお待ちしています。

企画制作

天野美保子・荒井登喜・荒井豊・井上不二子・伊藤康仁・榎本さち子・
御倉多公子・土谷世津子・南條尚美・西川千栄・藤原由美子・
堀越やよい・水野貴美・守谷美佐子 (アイウエオ順)

Special Thanks : 広田観子

協力

RHS]キッチンガーデンクラブ

ブラムリーファンクラブ

長野県上高井郡小布施町

参考資料 Reference

A FRESH LOOK AT COOKING WITH Bramley APPLES
: The Bramley Apple Information Service
www.bramleyapples.co.uk

発行人 荒井 豊

*このレシピ集へのお問い合わせは発行人宛をお願いします。
dzb20755@nifty.com

*発行人の許可なく無断転載を禁じます。

*このレシピ集は非売品です。