

このベビークステラには、ベース食材として東京産の牛乳とたまごを使用しました。

牛乳は文字通り地産地消ブランドとして評判の「東京牛乳」。主に多摩地区の酪農家が生産している生乳を原料としています。生産量が少ないため、都内のスーパー、デパートなど限られた店でしか扱っていませんが、コクと甘みがあると人気の牛乳です。

たまごはあきる野市の「浅野養鶏場」から仕入れました。「さくら」という純国産品種の鶏が産むたまごで、その色はピンク色をしています。黄身のとろりとした濃厚な味わい、白身のプリプリとしたハリが特長です。

また、今回味付けに使用した食材の商品写真と販売元のホームページを紹介します。



ベビークステラ



「東京牛乳」

<https://www.tokyo-gyunyu.jp/>



「浅野養鶏場」のたまご

<http://asano-poultry.com/>



「西野農園」の明日葉粉末

<http://www.nishino-farm.com/>



「みつばちファーム」のはちみつ

<https://88838.co.jp/>



「杉田園」の東京狭山茶粉末

<https://sugitaen.com/>

ベビークステラ レシピ((一人分))

材料

- ・牛乳 60cc
- ・ベビークステラミックス (砂糖、重曹、薄力粉他) 52g
- ・たまご 1個
- ・バター 10g
- ・サラダ油 1g
- ・味付け粉 2g

作り方

- (1) たまごを割り入れたボールを秤にセットし、ベビークステラミックスを入れ、もったりするまで泡立てる。
- (2) サラダ油、味付け粉を加えて混ぜる。
- (3) (2)に牛乳を加えて混ぜ、へらを持ち上げて滑らかにリボン状に垂れ落ちるくらいの状態にする。
- (4) カステラ用プレートで最低温度(150度前後)に温め、焼く。
- (5) あとは接着面をくるくる回しながら焼いて、でき上がり。