

白醤油・白だし使い方講座レシピ（スイーツ）

講師・レシピ作成：山田実加（名古屋文化短期大学）

白しょうゆキャラメル・ポップコーン

材料

ポップコーン	40g
グラニュー糖	50g
バター	20g
水	15g
生クリーム	50g
白しょうゆ	10g
アーモンド・ダイス（ロースト済）	15g



作り方

1. 良く温めたフライパンを使用し、ポップコーンを作っておく。
2. 白しょうゆと生クリームを合わせ、軽く温めておく。
3. 大きめの鍋にグラニュー糖、天然塩、バター、水を入れ薄めのキャラメルをつくり2で色止めをする。
4. 3を110℃程度までに煮詰め、ポップコーンとアーモンド・ダイスを加えキャラメルを全体にからませる。
5. オープンシートの上に出して冷ます。冷めたら、適度な大きさに分けて湿気らないように保管する。

白しょうゆのガレット・ブルトンヌ（直径7cm×h2cmセルクル:15個）

ガレット生地

全粒粉	60g
薄力粉	120g
BP	2g
無塩バター（冷たいもの）	180g
粉糖	108g
卵黄	1.5個
白しょうゆ	18g
バニラオイル	適量

塗り卵	卵黄 1/2個
白しょうゆ	少々



作り方

1. マーブル台の上に薄力粉とBPを一緒にふるい、冷えたバターを加えて摺合せ、サブレ状にする。

- 1をリング状にひろげ、中央に粉糖、卵黄、白しょうゆ、バニラオイルを加え混ぜる。
- すべての材料を手のひらを使い、擦りませたのち一つにまとめ、生地を厚さ1.2~1.5cmの平にのぼし冷蔵庫で寝かす。
- 直径5.5cmのセルクルで生地をぬき、直径7cm、h2cmのセルクルにはめ込む。
- 4に白しょうゆで少し溶いた塗り卵をぬり、竹串で模様付をする。
- 180℃：20~25分焼成。きつね色の焼き色がつくまで焼く。

白しょうゆロール

材料	32×32cmの天板1枚：1台分
卵黄	3個
グラニュー糖	15g
オイル	45g
水	20g
薄力粉	60g
ココア	12g
卵白	3個
グラニュー糖	75g



作り方

- 卵黄に15gのグラニュー糖を加え、白くもったりするまでホイップする。
- 1にオイル、水を加え混ぜ合わせる。
- 2に薄力粉とココア一緒にふるったものを加え混ぜ合わせる。
- 卵白と75gのグラニュー糖でメレンゲをつくる。
- 3に4のメレンゲを混ぜ合わせる。
- 天板に敷き紙をセットし、生地を厚さ1cmほどに流し生地の表面を平らにならす。
- 200℃：8分焼成

仕上げ

生クリーム	200ml
白しょうゆ	7g
ホワイトチョコレート	40g

作り方

- 生クリームをホイップし、白しょうゆを加える。
- 1に湯煎溶解したホワイトチョコレートを加える。
- ラップを広げた上にロールケーキ生地をのせ、クリームを平らに伸ばしてロール状に巻き込む。