

エビクリームコロッケ

—特徴—

☆クリームソースにリダクションフラワーを使用することにより、軽いコーンの香りがエビの風味をアップさせます。

☆バター液にコーンフラワーを使用すると、衣が軽く仕上がりに、サクサク感が向上します。



※調理のイメージです。

〔 配 合 〕 13 個分

エビクリーム具材	
薄力粉	43.2g
リダクションフラワーイエロー	10.8g
みじん切り玉ねぎ	80g
マーガリン	30g
牛乳	313g
バナメイエビ	50g
サラダ油	5g
食塩	3g

バター液	
薄力粉	180g
コーンフラワーイエローNo.7K	20g
ベーキングパウダー	4g
水	272g

分量外	
パン粉	適量

〔 作 り 方 〕

- ① 玉ねぎをみじん切りにして、サラダ油で7分炒めておく。
- ② バナメイエビの殻を剥き、背ワタを取り除いて、細切れにする。
- ③ 小麦粉とリダクションフラワーイエローをマーガリンで炒め、牛乳を入れて均一に攪拌し、②、①、食塩を入れクリーム状になるまで加熱攪拌する。
- ④ ボウルやバットに移し、粗熱を取り除いてから冷蔵庫に一晩入れる。
- ⑤ ④を30gずつ分け、冷凍庫に30分程度入れ、俵型に整える。
- ⑥ バター液材料全てを混ぜ合わせる。
- ⑦ ⑤を⑥のバターに絡め、分量外のパン粉を塗布させる。
- ⑧ 170℃～180℃、2分30秒程度油調する。

※ 油調時間はあくまで目安ですので、実物を見ながら調整して下さい。
 クリームコロッケはパンクし易いので、取扱いに注意して下さい。