

カラフルポテト のこんな使い方 いかがですか？

ホイップクリームと調整して **カラークリーム** (ケーキ や お菓子)

蒸して潰して砂糖を混ぜて **カラー餡子** (パン や お餅の餡)

シャドー・クィーン

①



②



③ ④



⑤



⑥



出来上り



① 芋を小さく切って電子レンジで蒸します。 … 250g

② 熱いうちに潰します。

③ 砂糖 … 30g : ホイップクリーム … 100g : プレーンヨーグルト … 50g

④ 餡を作る場合は、③の砂糖だけを入れて良く混ぜて潰して出来上がりです。

⑤ クリームを作る場合は、粗熱を取ってから③の材料を入れます。ヨーグルトは好みで入れて下さい。

⑥ ミルサー等の機材で良く混ぜクリーム状にする。ホイップクリームの量で硬さを調整します。

味は、砂糖の量を加減してください。隠し味としてヨーグルトを芋の2割程入れるのもさっぱりしています。

ノーザン・ルビー



パン や ケーキ お菓子 や お餅 作りに

どうぞ お試しください！

(左はホイップクリームを50g混ぜた物。ちょっと固そうです。)

林一ツ 高橋農場