

# Cafés Kitchen

カフェズ・キッチン

カフェズ・キッチン学園長

富田佐奈栄

いま注目のカフェアイテムと、  
それを活用したメニュー

富田佐奈栄

カフェを始めるためのビジネススクール『カフェズ・キッチン』学園長、日本カフェプランナー協会会長。1996年の開校以来、多くの卒業生を輩出し、卒業生の開業者数は330店舗を超える。現在、各メディアへの出演や食品メーカーの商品開発など、多方面で活躍中。「カフェ手帳」「カフェズ・キッチン カフェメニューの参考書」(ともに旭屋出版)など、著書も多数ある。



今月の注目アイテム



プルコ レモン 700ml



プルコ ライム 700ml

## プルコ レモン／プルコ ライム

### サントリーフーズ

甘味料、着色料、保存料不使用で搾った果実の味わいを再現した『プルコ』は、1973年に南仏マルセイユで誕生したフランスの国民的人気ブランド。『プルコ レモン』は果実纖維入りで、搾りたてのレモンのおいしさを表現。オレンジ果汁を適度に配合することで、口当たりのよさも魅力にしている。『プルコ ライム』は、様々なメニューに使いやすいシンプルなライム味。独特の香りや苦味を添え、メキシカンやエスニックメニューにも活躍する。どちらもキャップをあけてすぐに使える手軽さと品質の高さが特長。水やアルコールで割るだけでドリンクが素早く作れるほか、スイーツやフードにも幅広く使える。



ラベルのデザインもフランスらしくおしゃれ。カフェのキッチンに置けばインテリアとしても活躍するでしょう。とても重宝すると思います。

『プルコ ライム』は、今まであまり見かけなかったライムの希釀用果汁という点に注目です。ライムは高価で、使いたくても躊躇していた店では

柑橘系果汁は様々なメニューに使用するカフェの必須アイテム。でも、そのつど果汁を搾るのは手間がかかり、口も出やすいのが悩みどころです。『プルコ』は、もともとマルセイユのシエフのそうした声から生まれた商品。フランスでの市場シェアが高く、プロにも愛用されていることからも、品質のよさと信頼性の高さがうかがえます。

『プルコ レモン』はレモンをベースにオレンジ果汁を配合しており、搾りたてレモンより酸味がマイルド。味のバランスがとりやすく、汎用性も高いと思いまます。『プルコ ライム』は、今まであまり見かけなかつたライムの希釀用果汁という点に注目です。ライムは高価で、使いたくても躊躇していた店では

搾る手間がなく手軽に使え  
スイーツや料理にも大活躍

「プルコ レモン」を使った  
カフェメニューレシピ

## レモン マシュマロタルト

ざっくりとしたタルト生地にレモン風味のカスタードクリームを流して焼き上げた、レモンの風味と香りが魅力の爽やかなタルト。濃厚なクリームに「プルコ レモン」を混ぜることでマイルドな酸味が加わり、さっぱりと食べられる。生地とクリームの間にはさんだマシュマロが、メレンゲのような役割を果たす。

### 材料 (直径 18cm タルト型 1台分)

[タルト台]	[フィリング]
食塩不使用バター…56g	「プルコ レモン」…レモン汁 (1/2個分)と合わせて100g
粉砂糖…8g	サワークリーム…60g
全卵…20g	無糖ヨーグルト…60g
A 薄力粉…40g	全卵…2個
強力粉…40g	グラニュー糖…100g
アーモンドパウダー…7g	コーンスターチ…15g
塩…ひとつまみ	レモンゼスト…1/2個分(2g)
マシュマロ(小)…50g	

### [仕上げ]

レモン皮のシロップ煮 ★…8~9本  
ミントの葉…適量

★ レモン皮のシロップ煮  
レモン皮(1/2個分)を3mm幅のせん切りにして茹でこぼし、水(30ml)と  
グラニュー糖(15g)とともに煮て、とろみが出たら火を消しそのまま冷ます。

### 作り方

#### [タルト台]

- 1 ボウルに室温に戻したバターと粉砂糖を入れてすり混ぜ、卵を少しづつ加えてそのつどよく混ぜる。
- 2 ふるったAと塩を加えてさっくりと混ぜ、ひとかたまりにしてラップでつつみ、冷蔵庫で30分以上ねかせる。
- 3 生地をのばしてタルト型に敷き、180°Cのオーブンで20分焼成。さらにマシュマロをのせて200°Cで2分焼成する。

#### [フィリング]

- 1 「プルコ レモン」とレモン汁を合わせて100gになるよう調整する。
- 2 サワークリームとヨーグルトを混ぜる。
- 3 ボウルに卵とグラニュー糖を入れてすり混ぜ、コーンスターチ、1、レモンゼストを順に加えて混ぜる。
- 4 鍋に移して混ぜながら火にかけ、もつたりとしたら火からおろして氷水にあてる。
- 5 冷めたら2を加え、なじませるよう混ぜる。

#### [仕上げ]

- 1 タルト台にフィリングを流し、170°Cのオーブンで10分焼成。粗熱がとれたら冷蔵庫で1時間ねかせる。
- 2 レモン皮のシロップ煮とミントの葉を飾る。





「プルコ ライム」を使った  
カフェメニューレシピ

## ライム& きゅうりの カクテルティー

アールグレイのアイスティーと相性抜群の「プルコ ライム」を合わせたドリンク。海外ではカクテルにもよく使われるきゅうりをらせん状に切ってトッピング。レモングラスを飾り、カルダモン風味のシュガーをスノースタイルにして、おしゃれで清涼感のあるドリンクに仕上げた。

### 材料 (1人分)

「プルコ ライム」…15ml  
シュガーシロップ…15ml  
氷…4~5個  
アイスティー(アールグレイ)…130ml  
きゅうり…14g  
レモングラス…1本  
ライムスライス…1枚

[スノースタイル用]  
シュガーシロップ…適量  
カルダモンラグジュアリーシュガー…適量

### 作り方

- 1 グラスの縁にシュガーシロップをつけ、カルダモンラグジュアリーシュガーを飾ってスノースタイルにする。
- 2 「プルコ ライム」とシュガーシロップを入れてかき混ぜる。
- 3 氷を入れてアイスティーを静かに注ぐ。
- 4 らせん状に切ったきゅうり、レモングラスを刺したライムスライスを飾る。

