

冷蔵庫を上手に使おう! ①

余った生クリームは冷凍して コーヒーやデザートに

ケーキ作りやデコレーションに使った生クリームが余ったときは、冷凍しておく、ティータイムが楽しくなります。

ただし生クリームをそのまま冷凍すると、解凍したときにザラツとして見た目も味もよくありません。

必ず砂糖や洋酒を加えて、六〜七分に泡立ててから冷凍します。

泡立てた生クリームを絞り出し袋の中に入れ、金属盆の上に小分けに絞り出して冷凍します。コーヒーに浮かべたり、デザートに添えてどうぞ。



パウンドケーキもチーズ ケーキも冷凍して保存

市販品でも手作りでも、ケーキ類は冷凍保存すると、いつでもティータイムが楽しめます。パウンドケーキは、そのままでも、いくつか切ってラップに包んでもOK。

チーズケーキは空き缶などで冷凍し、冷たいうちに食べましょう。



和菓子は1個ずつ冷凍。 食べる時は自然解凍で

生の和菓子をたくさんいただいたときなど、そう食べきれるものではありません。大福、ドラ焼き、カステラなど砂糖が入っているものなら、解凍しても味や風味はほとんど変わりませんから、1個ずつラップに包んで冷凍を。



残ったトーストは冷凍し、 フレンチトーストのおやつに変身

せっかく焼いたトーストも、食べきれずに残ることがよくあります。こんなときは、ポリ袋に入れて冷凍しましょう。次はフレンチトーストに変身です。バットかボウルに卵1個、牛乳1/2カップ、砂糖適宜を加え混ぜ、卵液を作って(これでトースト2枚分)冷凍のトーストを浸します。

凍ったままでも自然解凍したものでもOKですが、卵液がしみこむには、やや時間がかかります。全体にしっとりしたら、両面をゆっくり弱火で焼き、でき上がりにシナモンシュガーをまぶします。



新茶も抹茶も冷凍保存で 香りや色を大切に

毎年新茶の時期になると、コーヒー党を返上して、ゆっくりお茶を楽しむ人も少なくないはず。新茶や抹茶は、香りと色が身上です。保存はお茶の封をしっかりとしてから、袋ごとポリ袋に入れて、冷蔵庫で冷凍保存しましょう。

