



2011 December

I2

Vol.061

2011年12月1日発行

S	M	T	W	T	F	S
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

焦げつきを防ぎ、ニオイとケムリをカット！

ガスコンロ

リンナイ ベリエ シンプルデザインで 多彩な便利機能

リンナイは、焦げつきにくくお手入れしやすいトッププレートと、調理時に発生する煙やニオイを大幅に抑える新構造のグリルを採用したビルトインコンロ「Verie(ベリエ)」を発売しました。「Verie」は、「とても」を意味する「Very」からの造語。みんなに親しまれ、愛される、高いクオリティを備えたガスコンロになればという想いがつまっています。

「Verie」は、「DELICIA」の「ヒートオフ構造」と「スモークオフ機能」を採用、お料理をもっと快適にする多彩な便利機能も搭載しています。

まず、「ヒートオフ構造」は、トッププレートの裏側に装着したアルミパネルが熱を分散・放熱し、表面温度の上昇を



ヒートオフ機能

抑えます。従来品に比べて、バーナーまわりの温度が約65度(※過熱試験による<リンナイ(株)調べ>)ダウン。煮こぼれなどによる焦げつきを防ぎ、拭くだけで汚れを落とすことができるので、毎日のお手入れがグンとラクになります。



スモークオフ機能

次に、「スモークオフ機能」は、庫内に搭載した専用バーナーが煙とニオイを焼き切る新構造のグリルです。グリルから排出される煙とニオイが大幅にカットされました。魚を焼く時や焼いたあとに室内に残るケムリやニオイに悩まされることはありません。



他にも、鍋底からガラス表面までの間を広くしたので、熱放射が軽減できました。バーナーリングは煮こぼれが内部へ入りにくい「スーパーシールド構造」。

この他にも、「オートグリル機能」や「炊飯機能」、「揚げもの温度調節機能」など、お料理を楽しく、おいしくする便利機能が充実しています。

「Verie」で毎日のキッチンライフがさらに楽しく快適にしましょう。

多賀正子の
今月の「ごちそうさま」
レシピ第61回



“クリスマストライフル”

トライフルは大きな容器に作り込むデザートなので、大勢で集まるパーティー等ではみんなで取り分けていただけるスタイルのテーブルにピッタリです。フルーツはカスタードクリームに合う物であれば何でもOK。今回はクリスマスカラーのキウイといちごで仕上げました。生クリームをヨーグルトに変えて少しライトに仕上げました。容器に入れて作るの、お持たせの一品として持ち運べるもの嬉しいですね。

材料

- ロールケーキ…1本
- 卵の黄身…4個
- [A-1] ● バニラビーンズ又はエッセンス…適宜
- コンスターチ(トウモロコシ澱粉)…大さじ2
- [A-2] ● 砂糖…大さじ2(甘味はお好みで調整)
- 牛乳…400cc
- ヨーグルト…250cc
- [B] ● バニラエッセンス…適宜
- はちみつ…大さじ1(甘味はお好みで調整)
- バター…10g
- コアントロー…大さじ2
- いちご…1パック
- バナナ…3本
- キウイ…4個

作り方

- ① 《カスタードクリーム》ポウルに[A-1]の材料を入れ丁寧によく混ぜる。
- ② 鍋に[A-2]を入れ、鍋の周囲にプツプツ泡が出るぐらいまで温めたら、①のポウルに流し込みよく混ぜる。
- ③ ②を再び②の鍋に漉しながら戻し、中火でしっかりと火を入れ、ポコポコするまで煮る。
- ④ 大きめのバットにカスタードクリームを流し広げ、表面にバターを塗り、ラップをして冷やす。冷めたものにコアントローを混ぜ込んで滑らかにして使う。
- ⑤ 《ヨーグルトクリーム》[B]の材料を全部混ぜて良く練る。
- ⑥ 底が深めの器にロールケーキを1/2本分を薄くスライスして敷き込み、コアントローを染みこませる。
- ⑦ その上に、カスタードクリーム→くだもの→ヨーグルトクリーム→くだもの→残りのロールケーキ→カスタードクリーム→くだもの…と順々に重ねていく。(くだものは、出来るだけクリームとクリームの中に挟む)
- ⑧ 表面をイチゴとキウイで飾る。
- ⑨ そのままラップをして冷蔵庫でいただくまでつめたく冷やし馴染ませておく。

