和風にアレンジされたコーントルティーヤが人気

カフェ経営者のためのビジネススクール、カフェズ・キッチンで
第３回コーントルティーヤ・セミナーが開催

今年は寒さため桜の開花が例年より遅れると予測されている。しかし去る２月 20 日、桜の名所のひとつとして親しまれる目黒川沿い桜並木に面した「カフェズ・キッチン - Café's Kitchen」では、一足早く春が訪れたように、明るい雰囲気の中でコーントルティーヤの講習会が花開いていた。

同校は1996年に設立され、「カフェのビジネススクール」のパイオニアとしてこれまで多くの卒業生を排出している。ここで経理、調理、材料購入方法などカフェ経営に必要な様々な技術を習得した生徒さん達が、全国で 250 余りのカフェやレストランで活躍している。

第３回目のコーントルティーヤ・セミナーでは、カフェのメニューやレストランのワインやお酒のおつまみとしても最適な、春らしいトルティーヤメニューが紹介された。桜の塩漬けや、菜の花、針海苔など、和風の素材やアレンジがコーントルティーヤの繊細な味と自然の黄金色に良くマッチしていた。

材料：

●コーントルティーヤ　出来上がり 20 枚

トルティーヤミックス粉*	250g
ベーキングパウダー	小匙１
水	350ml
卵（L）	１個
塩・黒こしょう	各適量

●桜カマンベール　２人分

コーントルティーヤ	２枚
桜の塩漬け	4~6 枚
カマンベールチーズ	2／8 切れ
生ハム	２枚
サニーレタスまたはレタス	１枚

●鶏ささみ肉＆肉＆菜の花の和風ソース

コーントルティーヤ	２枚
鶏ささみ肉	１枚
酒	小匙１
塩	少々
菜の花	1/2 束
しょう油	小匙 1/2

上白糖	小匙１
酢	小匙１
わさびマヨネーズ	
ねりわさび	小匙１
マヨネーズ	大匙１
針海苔	１枚分

作り方：

１．　ボールに、トルティーヤミックス粉*、ベーキングパウダーを入れ、水を一気に加え、泡立て器でなじませながら混ぜる。（泡立てない）卵を割りいれ、塩、黒こしょうを加えよく混ぜ、冷蔵庫で 30 分以上休ませる。

２．　フライパンに、オリーブオイルを少々敷き、生地を直径 13 ㎝くらいにまるく広げ焼く。ふちが少々めくれ、フライパンをゆすって生地が動くようになったらひっくり返して 10 秒ほど焼く。(20 枚前後出来る。完全に冷めてから冷凍保存可。)

●桜カマンベール

１．　コーントルティーヤに、1 ㎝くらいにカットしたレタスをのせる。

２．　食べやすい大きさにカットしたカマンベールチーズと生ハムをのせる。

３．　桜の塩漬けをトッピングする。

●鶏ささみ肉＆菜の花の和風ソース

１．　スチームケースに、ささみ肉を並べ、酒・塩を振り、電子レンジで 2~3 分くらいかける。

２．　菜の花を軽くゆでる。水気を切り、１のささみ肉を加え、しょう油・砂糖・酢で和える。

３．　コーントルティーヤに、２をのせ、わさびマヨネーズと針海苔をトッピングする。

日本でトルティーヤと言うと小麦粉で作られたフラワートルティーヤが多いが、カフェズ・キッチンでは小麦粉と「コーンフラワー・リダクション」と呼ばれるトウモロコシ粉を合わせて配合した「トルティーヤミックス粉」を使った。トウモロコシの香ばしさと小麦のフラワートルティーヤが持つクレープのような柔軟さを併せ持つ、美味しくて扱い易い生地ができる。

備考：* ー　好みの配合で小麦粉とコーンフラワーを混ぜて作って良い。プレミックス販売元に関する問い合わせはアメリカ穀物協会（電話：03-3505-0601）坂下まで