

gray

黒ごま生クリーム

- ・黒ごま生クリーム
- ・クリームチーズ
- ・ブルーベリージャム
- ・ピーナッツバター
- ・チョコペン(製菓用)



黒ごま生クリームレシピ

● 材料

- ・生クリーム 100cc
 - ・砂糖 6g
 - ・市販の黒ごまペースト 適量
- ※少ない量で泡立てるのが難しい為 100cc にしています

● 作り方

- ① 生クリームを泡立て、とろみがついたら砂糖の1/3を加え、さらに軽い感触になったら又1/3を加え、硬めのテクスチャーに変化したら残りの砂糖と黒ごまペースト(小さじ2から始め、色をみながら調節)を加える

● ひとこと

最近では黒ごまホイップ等、パンに塗る用の加工品も販売されているので活用ください。
黒ごまの代わりにブルーベリージャムを加えると薄紫色のクリームができます。お好きなようにアレンジしてください。

*ハッシュタグをつけて twitter、Instagram に投稿しよう！ #おうちこらぼらぼ #AbstractButter

*このプログラムは、2018年に当センターで実施した益永梢子ワークショップ「Abstract Butter」を、家で楽しめるようにアレンジしたものです。
SNSに投稿された様子は作家や当センターの広報資料として使用する場合があります。

©2020 益永梢子 × 水戸芸術館現代美術センター