

A



台湾で古くから親しまれるぶるぶる食感のフングイ。台湾の彩り豊かなフルーツと一緒に、かき氷やドリンクのトッピングに。台湾スイーツで夏の暑さを乗り切りましょう♪

材料

フングイ

- さつまいもでんぷん: 30g
- 砂糖: 45g
- 水: 100ml
- クチナシの実(着色料で代用可): 1粒

黒糖のフングイ

- さつまいもでんぷん: 30g
- 黒糖: 45g
- 水: 100ml

フルーツティー

- 茶葉: 3g
- 湯: 300ml
- ライチ: 2個
- オレンジ: 3スライス
- 砂糖: 20g

フルーツティーのトッピング

- ドラゴンフルーツ: 適量
- ライチ: 適量
- フンガイ: 適量

紅茶のシロップ

- 茶葉: 5g
- 牛乳: 150ml
- 練乳: 100g

フルーツソース

- マンゴー: 200g
- 砂糖: 10g
- パッションフルーツ: 1/2個

かき氷

- フルーツソース: 適量
- 水: 150ml

かき氷のトッピング

- マンゴー: 適量
- ドラゴンフルーツ: 適量
- パッションフルーツ: 適量
- ライチ: 適量
- バナナ: 適量
- フンガイ: 適量

作り方

仕上がりの分量

1. フンガイ入りかき氷: 1個分 フルーツティー: 2杯分

フンガイの準備

1. 蒸し器に水を入れ、沸騰させておく。

フンガイをつくる

1. 鍋に砂糖と水を入れて火にかけ、シロップをつくり、クチナシの実を加えて色を着ける。
2. クチナシの実をこして取り除き、氷水で冷やす。
3. 2にサツマイモでんぷんを加え、泡立て器で混ぜる。
4. 鍋に移し、ゴムべらで混ぜながら弱火で加熱し、全体にとろみが付いたら火を止め、余熱で粘りが出るまで混ぜ続ける。

5. バットに移し、表面を平らにならし、蒸し器で透明になるまで加熱する。
6. 5の粗熱をとり、冷蔵庫でよく冷やし、好みの大きさに切る。

フルーツティーの準備

1. ライチの皮をむき、種を取り、半分に切っておく。
2. オレンジをスライスし、さらに4等分に切っておく。
3. トッピング用のライチ、ドラゴンフルーツ、フングイを食べやすい大きさに切っておく。

フルーツティーをつくる

1. 茶葉、ライチ、オレンジをポットに入れ、お湯を加えて約3分抽出する。
2. 香りが十分に出たら茶こしでこし、熱いうちに砂糖を加えて溶かす。
3. 冷蔵庫でよく冷やし、トッピング用のフルーツとフングイを加える。

紅茶のかき氷シロップをつくる

1. 鍋に牛乳と茶葉を入れ、約3分加熱して濃いミルクティーをつくる。
2. 茶こしでこしながら練乳に加え、よく混ぜ、冷やす。

フルーツソースをつくる

1. マンゴーと砂糖をミキサーにかけ、なめらかにする。
2. パッションフルーツを加えて混ぜる。

かき氷をつくる

1. フルーツソースと水を容器に入れ、冷凍して氷をつくる。

仕上げ

1. 器に氷を削り入れ、紅茶のかき氷シロップをかける。
2. さらに氷を削って高さを出す。
3. フングイ、ライチ、ドラゴンフルーツを飾る。
4. フルーツソースをかける。

食べごろ

1. 当日中にお召し上がりください。

監修

- ・ 大島 美聡(辻調理師専門学校)