

これまでも、これからも
食のミライ、富山から



ハロウィンのはちみつ キャラメルパフェ

《体験コーナー》

マيسイーツパーラー
代表 さとう ちえ さん



とやまグルメ・
フードフェス2025
特設サイト

とやまグルメ・フードフェスで紹介した料理レシピは
すべて特設サイトからご覧になれます。

材料

[はちみつ生キャラメル (固めて一口バージョン・約30粒分)]

生クリーム (乳脂肪35~40%)	200ml
富山産はちみつ	80g
グラニュー糖	80g
無塩バター	40g
塩	ひとつまみ

[秋のパフェ]

グラノーラなど	大さじ2
ホイップクリーム	適量
紫芋クリーム	適量
富山産フルーツ (シャインマスカット・りんご・いちじくなど秋の旬)	適量
チョコスプレーやコウモリ・かぼちゃ型のハロウィンピック	お好みで
キャラメルソース	お好みで

POINT

[生キャラメル]

まろやかさ：砂糖だけのキャラメルより、はちみつを加えることで「やさしい甘み」と「奥行きのあるコク」が出る。
塩ひとつまみ：甘さが引き締まり、はちみつの風味が引き立つ。

[保存]

クッキングシートで個包装にするとベタつかず扱いやすい。
冷蔵で1週間程度。

作り方

- ① 準備
 - ・バット (15×20cm程度) にオーブンシートを敷いておく。
 - ・生クリームは常温に戻しておく。
- ② 加熱
 - ・厚手の鍋にグラニュー糖とはちみつを入れ、中火で加熱。砂糖が溶け、濃い琥珀色になったら火を弱める。
- ③ 生クリーム投入
 - ・温めておいた生クリームを少しずつ加える。(※ハネやすいので注意)
- ④ 煮詰める
 - ・バターと塩を加え、木べらで混ぜながら118~120℃まで煮詰める。
→この温度で仕上げると、口どけ良く、しっかり固まるキャラメルになる。
- ⑤ 流し固める
 - ・用意したバットに流し入れ、粗熱を取る。室温で固まったら冷蔵庫で1~2時間冷やす。
- ⑥ カット
 - ・包丁にバターを薄く塗ると切りやすい。約2cm角に切り分け、一粒キャラメルに。

組み立て (参加者が体験)

- ① カップにクッキーやグラノーラを入れる。
- ② 紫芋クリーム、ホイップクリームを絞る。
- ③ 季節のフルーツを飾る。
- ④ はちみつキャラメルソースをたっぷりかける。
- ⑤ 最後に生キャラメルやハロウィンの飾りをのせて完成!