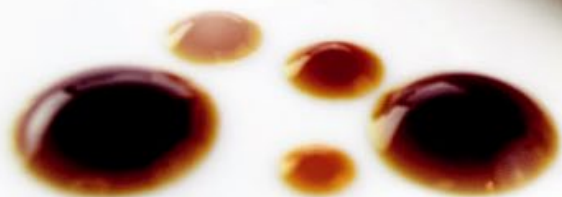


カリフォルニアフィグ 肉餃子



材料 (60 個分)

■餃子の餡

サーロインの牛挽肉	340 g
カリフォルニアドライフィグのダイス又はナゲット	200 g
わけぎ/青ネギ (小口切り)	20 g
ニンニク (みじん切り)	5 g
しょうが (みじん切り)	5 g
ごま油 (焙煎)	5 g
しょう油	9 g

■ソース

しょう油	200 g
カリフォルニアドライフィグ ダイス (みじん切り)	100 g
乾燥赤唐辛子のフレーク	5 g
しょうが (みじん切り)	10 g
米酢	10 g
わけぎ/青ネギ (小口切り)	20 g
いり胡麻	5 g

■作り方

餃子の餡


餡の材料を全て混ぜ合わせて、冷蔵庫で最大 24 時間寝かす。市販の餃子の皮を使用する。

ソース

全ての材料を混ぜ合わせ、冷蔵庫で最大 24 時間寝かす。

フライパンで焼き目がつくまで焼く。冷めないうちにソースと共に提供する。





カリフォルニアフィグ チョコレート餅

材料 (25 個分)

■ジェラート

牛乳	½ リットル
クリーム (低脂肪)	½ リットル
ダークチョコレート (甘くないもの)	250 g
白糖	120 g
白ゴマ (煎って、すったもの)	8 g
卵黄 (混ぜたもの)	2 個分
カリフォルニアドライフィグ ホール (水につけて裏ごししたもの)	150 g

■生地

餅粉	200 g
水	180 ml
白糖	400 g

■作り方

餡

- ① 厚底鍋を用意し、牛乳とクリームを加熱し、チョコレートと白糖を加え徐々に温めて溶かす。
- ② 材料がよく混ざるまで混ぜる。
- ③ ステンレス製のボールに①で温めたチョコレート少量と卵を使用して作った「リエゾンソース (つなぎ)」を入れ、良く泡立てる。
- ④ リエゾンソースを先ほどの残りの牛乳に加え、ドロットなるまで継続してかき混ぜる。
- ⑤ 裏ごししたフィグを冷却しながら混ぜる。
- ⑥ ボールを二重にして氷でよく冷やした状態をかき混ぜる。
- ⑦ ジェラート製造機または、アイスクリーム製造機に入れ、ジェラート状態を保つように冷却する。

生地

- ① 餅粉と水を耐熱ボールに入れよく混ぜ、粘り気がでるまでかき混ぜる。
- ② 二段重ね蒸し器を使用し、①のボールを蒸し器にいれ、上部を覆い約 20 分蒸す。
- ③ ボールの中身を厚底鍋に入れ替え、中火で加熱する。
- ④ 砂糖を複数回に分けて入れ、砂糖が良く溶けて混ざるようにする。
- ⑤ 手で触れるまで温度が下がったら、片栗粉を使用し生地を成形する。


仕上げ


フィグのチョコレートジェラートを生地で包む。

californiafigs.com | info@californiafigs.com

 [/californiafigs](https://www.instagram.com/californiafigs)

 [@cfigs](https://www.facebook.com/cfigs)

 [/californiafigs](https://www.tiktok.com/@californiafigs)



カリフォルニアフィグソース (鰻の握り寿司用)

材料（4貫分）

カリフォルニアドライフィグ ペースト	300 g
しょう油	200 g
みりん	80 g
しょうが（みじん切り）	10 g
ニンニク（みじん切り）	10 g
わけぎ/青ネギ（みじん切り）	4 g

■作り方

全ての原材料を入れ、高速ミキサーでピューレ状にする。鰻、又は穴子握り寿司にソースをかける。

カリフォルニアフィグ お好み焼き



■材料（4切れ分）

■オムレツ Omelet

米粉（きめの細かいもの）	100 g
水、又は鶏ガラ出し	160 ml
溶き玉子	120 ml
カリフォルニアドライフィグ ダイス 又はナゲットのカット	200 g
キャベツ（粗みじん切り）	200 g
わけぎ/青ネギ（みじん切り）	20 g
椎茸（スライス）	20 g

■ソース

しょう油	100 g
カリフォルニアドライフィグ ハードペースト	100 g
ごま油	10 g
青のり	5 g
かつお節	5 g

■マヨネーズ

お好みで

■作り方


オムレツ

- ① 米粉と水をよく混ぜ、溶き玉子を混ぜ合わせる。
- ② 予熱したフライパンにフィグ、キャベツ、青ネギ、椎茸を入れる。フライパンの中で材料を丸く形づけ、少し焼き色がついたらひっくり返す。
- ③ 先ほど混ぜ合わせた生地を少しずつ加え、まんべんなく生地を材料にかける。
- ④ 両面がこんがりして来たら出来上がり。

ソース

ミキサーの中に全ての材料を入れ、良くかき混ぜ、温めて提供する
たっぷりのソースと、お好みでマヨネーズをかけ仕上げる。





カリフォルニアフィグ マグロのポキ

■材料 (1皿分)

■マリネ液

カリフォルニアドライフィグ ペースト	200 g
しょう油	100 g
みりん	10 g
ごま油	5 g
しょうが (みじん切り)	5 g
乾燥赤唐辛子のフレーク	1 g

■サラダ

キハダマグロ	340 g
カリフォルニアドライフィグダイス 又はナゲットのカット	200 g
わけぎ/青ネギ (みじん切り)	50 g
大葉 (みじん切り)	10 g
海苔 (細切り)	10 g
ライム (くし切り)	お好みで

■作り方

- ① マリネ液の材料全てをミキサーで完全に滑らかな状態になるまで混ぜる。
- ② サラダの材料全てと、マリネ液を混ぜ合わせ、出来上がり (三時間以上置かない)
- ③ できるだけすぐに提供する



カリフォルニアフィグ 焼き鳥

■材料 (4本分)

■マリネソース

カリフォルニアドライフィグ パースト	100 g
しょう油	100 g
みりん	20 g
ごま油	5 g

■串刺し

木串 (水に浸ける)	8 本
鶏もも肉 (3 cm角にカット)	220 g
カリフォルニアドライフィグ	6 g
ホールを1/4にカット 青ネギ (棒状にカット)	3 g

■作り方

マリネ

全ての材料をミキサーに入れ、滑らかになるまで混ぜる。

串刺し

- ① 写真のように、各材料を順に串に刺していき、調理まで最低4時間以上寝かす。
- ② 炭火で、完全に火が通るまで焼く。
- ③ マリネのソースをハケ等で塗り、暖かい御飯と共に提供する。

