

あの店の味が再現できちゃうかも！ 2大“神”朝食レシピ集 『パンケーキ&エッグベネディクト』 2014年8月30日発売

株式会社主婦の友社は、8月30日（土）、流行中のパンケーキとエッグベネディクトの様々なレシピを集めた書籍『パンケーキとエッグベネディクト』（若山曜子著）を発売いたしました。



今、ハワイやニューヨークの朝食が大人気。
なかでも**パンケーキとエッグベネディクトは2大“神”朝食。**

本書は、「行列店のあの味を自分でも作れたら」「でもポーチドエッグって、作るの難しそう」といった思いを抱いている読者にむけて、実はどちらも身近な材料で簡単にできることを教えながら、シンプル定番メニューからアレンジメニューまで、自宅でおしゃれなレストランに変身するレシピの数々をご紹介します一冊です。

本書の
内容から

ハワイの名店のあの白いクリームのパンケーキも作れる！

本書では、フルーツを入れたり、クリームをのせたスイーツ系パンケーキから、ベーコンやサラダと食べるパンケーキ、オートミールをいれた食事系パンケーキまで、かわいい写真とともにレシピを紹介。行列必至のハワイの名店でも人気の味「マカダミアナッツのパンケーキ」のレシピも掲載。あの白いソースのポイントはアイスクリームを使うこと！独特のコクのある甘みが簡単に再現できます。（写真左から マカダミアナッツのパンケーキ、フルーツ&ホイップクリームのパンケーキ、カリカリベーコンとサラダで食べるパンケーキ）



ポーチドエッグをのせれば、何でもベネディクト風！

王道のエッグベネディクト以外にも、ライスやパスタにポーチドエッグをのせると、おしゃれな「ベネディクト風」に早変わりします。オランダソース以外にも卵によく合う「パセリソース」「トマトクリーム」「粒マスタードソース」「チーズソース」「みそマヨソース」も紹介しています。

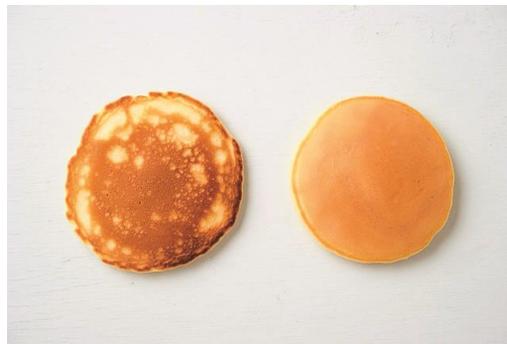
（写真左から シンプルなエッグベネディクト、炊き込みチキンライスのベネディクト、アボカドトーストのベネディクト、アスパラガスのベネディクト）



ダイナー風？ホテル風？ 表面の焼き分けは油使いにあり！

おいしいパンケーキを作るのに必須のアイテムは初心者でも扱いやすい「フッ素樹脂加工のフライパン」。焦げつきにくい。小さいと返しにくいので、パンケーキより大きめのサイズがベストです。ダイナー風に焼きあげたいときは、油を残すのがポイント。油をしっかりとふくとつるんとした表面になり上品なホテル風パンケーキに仕上がります。

(写真左：ダイナー風、右：ホテル風)



こんなに簡単！とろとろ卵のエッグベネディクトは こう作る！

とろとろ加減が難しそうに見えるけれど、実は簡単。酢入りの水を沸騰させたところに、菜箸でぐるぐる湯をかき混ぜます。なべの中央にできた渦のなかに卵を静かに落とし、弱火に。再びかき混ぜながら1～2分ゆでて白身が固まったらお玉ですくうだけ。酢をいれることで白身が素早く固まります。



著者プロフィール

若山曜子（わかやまようこ）

料理・菓子研究家。東京外国語大学フランス語学科卒業後、パリに留学。ル・コルドン・ブルーパリ、エコール・フェランディを経て、フランス国家資格（CAP）を取得。パリのパティスリーやレストランで経験を積み、現在は書籍や雑誌で活躍しながらも教室も主宰。著書に『はかりいらずのふんわりパンケーキ』『板チョコ1枚から作るかわいいチョコレートのお菓子』（ともに主婦の友社）、『パウンド型ひとつで作るたくさんのケーキ』（主婦と生活社）、『作りおきできる フレンチデリ』（河出書房新社）など多数・

ブログ「あまくてやさしい日々のこと」

<http://tavechao.tavechao.com/>



パンケーキとエッグベネディクト

著者：若山曜子 定価：本体1280円+税 サイズ：B5変判
ページ数：96ページ ISBN：978-4-07-297359-2

<Contents>

Part 1 PANCAKES

シンプルなおパンケーキから、フルーツやクリームをトッピングしたもの、スフレパンケーキ、食事系まで12レシピ

Part 2 EGGS BENEDICT

シンプルなおエッグベネディクトの他、アレンジベネディクトレシピ15

Part 3 SIDE DISHES

手早くできて、パンケーキやエッグベネディクトと一緒に食べたいメニュー13

他など