

極粗挽き ひよこ豆粉

New!!
アイテム

いつもご利用・お引き立てありがとうございます。スタッフ佐藤です。
 今回はNewアイテム **極粗挽き、ひよこ豆粉** をご紹介いたします!! アサクラパスタの原料(カッパッリ、ファッロ麦)でおなじみの生産者クリスチャンが、無肥料・無農薬で栽培するひよこ豆(チナ)。
 お客様からの熱い要望でそのひよこ豆を粉状にしたのが「ひよこ豆粉」です。
 豆のままでもとてもおいしいですが、粉状にすることで「卵の代用」としてお料理やお菓子・パンづくりが楽しめます。現在アサクラでは「細挽き」と「極粗挽き」の2種類を販売中です。

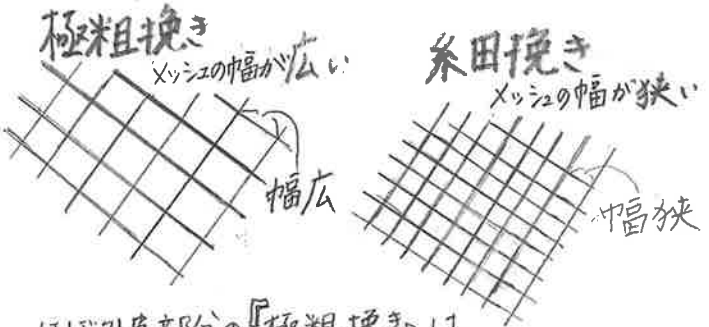


見分け方のpoint

この丸で囲んである文字に注目!!
 挽き具合を記載、選ぶときの目印にしてくださいネ!!

新発売の「極粗挽き」とは?!

製粉所でひよこ豆は外皮ごと挽く、挽いた粉をそのまま袋詰めするので「はたらく」何回もふるいにかける



ほぼ外皮部分の「極粗挽き」は以前は廃棄していましたが、「捨てるのはもったいない!」と輸入することに!

ご利用方法のレシピ

しかし...実際に届いてみるとだいぶきめが粗い。どつやで販売しようか四苦八苦しるうちに秋になり、朝倉はオーブ収穫のためイタリアに行く時期に。そして朝倉から打もやいもの黒茶ぶりで...
 「佐藤さん、私の代わりにこの粉使ってレシピ考えて」と「...はい。」と言うしかない私(佐藤)!!
 封、朝倉にレシピの提案をし、OKが出たう試作する流れ。レシピの提案はスムーズに通るも、フーフフくり方やつらた画像を送るが「一発OKのレシピはなし...」
 朝倉からのダメ出しに素直に従う私(佐藤)分量やつくり方を試行錯誤し、再びレンジの繰り返し!!
 試作としては、スタッフや家族に試食してもらいながら、なんとか6種類のレシピが完成。正直ほっとしました。ご私、佐藤の汗と涙(?)の結晶の6種類のレシピ、みなさんにお試しいただきたい!!!
 (※プリンやチナ豆腐は『細挽き』でどうぞ)

<6種類のレシピ>



「極粗挽き」ひよこ豆粉をご購入のお客様にレシピをおつけしております。ごさか