

本場のトルティーヤはトウモロコシの粉で

# コーントルティーヤ

…美味しさと季節の素材を包み込み  
色彩と味のアレンジを楽しんでください …



日本でトルティーヤと言うと小麦粉で作られたフラワートルティーヤが多いようですが、本場、中南米のレストランや家庭では、コーントルティーヤが一般的に食べられています。ポップコーンやコーンスナックのような香ばしさと、食欲をそそる明るい黄金色（こがねいろ）が好まれ、油で揚げたり、鉄板で焼いたりして様々な調理に使われています。タコスやトルティーヤチップスは世界中で親しまれていますね。

中目黒駅の近く、桜の名所として知られる目黒川沿いにあるカフェズ・キッチンは「カフェのビジネススクール」のパンイオニアとして知られていますが、ここで昨年から四回に亘って行われているコーントルティーヤ・セミナーでは、特別に配合されたトルティーヤミックスが使われています。小麦粉と「リダクシオンフラワー」と呼ばれるトウモロコシの粉が配合されたミックス粉です。リダクシオンフラワーは、日本の製粉会社が丁寧に2度挽きした大変細かいコーンフラワーです。このミックス粉を使うことで、トウモロコシの香ばしさを自然の黄金色と、小麦粉トルティーヤが持つクレープのようなしなやかさを併せ持つ、美味しくて扱い易い生地ができるのです。

このミックス粉で作られたトルティーヤはもちろん揚げたり加熱成形することもできますが、柔軟性と伸縮性に富んだ生地であるため、海苔巻のようにサラダなどを巻いてカットすることもできます。

## 材料

旬の素材をタップリと使って、季節感あふれるアレンジを楽しんでください。

### ●コーントルティーヤ 出来上がり二十枚

トルティーヤミックス粉

ベーキングパウダー

水

卵（大）

塩・黒こしょう

### ●桜カマンベール（写真上） 二人分

コーントルティーヤ

桜の塩漬け

カマンベールチーズ

生ハム

サニーレタスまたはレタス

二百五十グラム

小匙1

三百五十ミリリットル

1個

各適量

二枚

四〜六枚

二分の八切れ

二枚

一枚

## 作り方

### ●コーントルティーヤ

- ① ボールに、トルティーヤミックス粉\*、ベーキングパウダーを入れ、水を一気に加え、泡立て器でなじませながら混ぜる。（泡立てない卵を割り入れ、塩、黒こしょうを加えよく混ぜ、冷蔵庫で三十分以上休ませる。）

- ② フライパンに、オリーブオイルを少々敷き、生地を直径十三cmくらいにまるく広げ焼く。ふちが少々めくれ、フライパンをゆすつて生地が動くようになつたらひっくり返して十秒ほど焼く。（完全に冷めてから冷凍保存可。）

### ●桜カマンベール

- ① コーントルティーヤに、1cmくらいにカットしたレタスをのせる。
- ② 食べやすい大きさにカットしたカマンベールチーズと生ハムをのせる。

