

## ハレパンが提案

### おうちパーティーで使える！食パンアレンジレシピ集

#### ①ハレパン一斤器のペンネカルボナーラ

材料/4人分

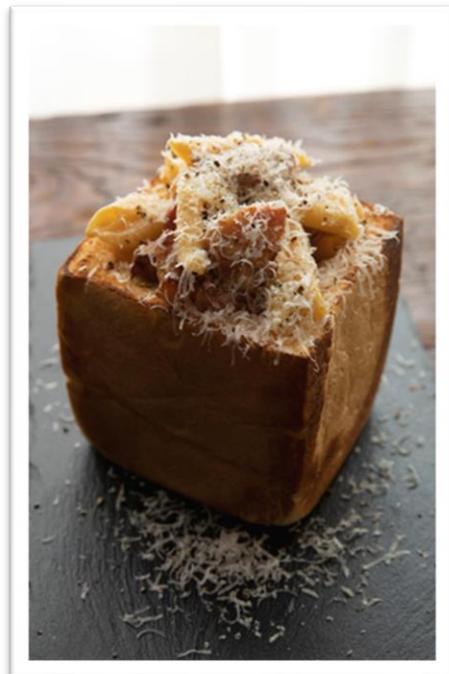
- ▶ハレパン…1斤(1/2本)
- ▶パスタ(ペンネ)…250g
- ▶卵…3個(全卵2個+卵黄1個)
- ▶グラナパダーノチーズ…大さじ4
- ▶生クリーム175cc
- ▶ベーコン…100g
- ▶黒コショウ…適量

作り方

ハレパン一斤は中をくりぬき軽くトースターで焼く。ボウルに卵2個と卵黄1個、生クリーム、グラナパダーノチーズ(なければ粉チーズで代用可)を入れ、よく混ぜる。1.5×4cmにカットしたベーコンをフライパンに入れ、カリカリになるまで炒める。約11分ゆでたペンネをフライパンに加え、軽く和えたら、ソースの入ったボウルに移し、混ぜ合わせる。フライパンに一度戻し、とろみがつくまで火を通し、ハレパンの器に入れる。仕上げに黒コショウをふる。

#### ★メモ★

カルボナーラには本来、ペコリーノロマーノチーズを使いますが、今回はグラナパダーノチーズを使用。また、今回は生クリームも使っています。



#### ②ポモドリーニとバジリコ、ブッラータチーズのブルスケッタ

材料・4人分

- ▶ハレパン…1cm幅にスライスしたものを2枚
- ▶ブッラータチーズ…1個(約100~120g)
- ▶プチトマト…10個
- ▶バジル…4枚
- ▶ニンニク…1/2片
- ▶エキストラバージンオリーブオイル…適宜
- ▶塩…ひとつまみ
- ▶コショウ…適宜

作り方

1cm幅にスライスしたハレパン2枚をトーストし、生のニンニクをこすりつける。半分に切ったトマト、ちぎったバジリコ、エキストラバージンオリーブオイル、塩、コショウを混ぜ、ハレパンにのせる。半分にカットしたブッラータチーズ(なければモッツアレラチーズで代用可)をのせる。



#### ★メモ★

ポモドリーニはプチトマトのこと。  
水牛のモッツアレラチーズの中に生クリームを入れたフレッシュチーズが、ブッラータチーズ。

### ③季節のフルーツとリコッタチーズのオープンサンド

材料/4人分

- ▶ハレパン…2 cm幅にスライスしたものを2枚
- ▶リコッタチーズ…250g
- ▶粉糖…20g
- ▶季節の完熟したフルーツ  
いちじく…2個  
ラフランス…2個

作り方

ボウルにリコッタチーズと粉糖を入れ、混ぜ合わせる。2cm幅にスライスしたハレパンにリコッタチーズを塗り、季節のフルーツを乗せる。あればミントの葉をちらし、半分にカット。



#### ★メモ★

リコッタチーズは、フレッシュで優しいミルクの風味あふれるチーズ。イメージでいうとカッテージチーズとマスカルポーネチーズのあいだくらいのおじわい。デザートにも料理にも使います。

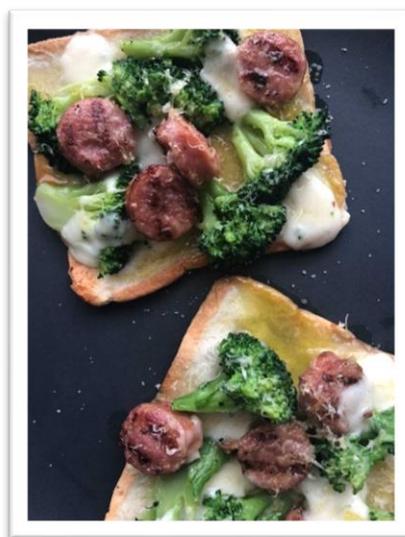
### ④ローマ風サルシッチャとブロッコリーのピッツァビアンカ

材料・4人分

- ハレパン…1 cm幅にスライスしたものを4枚
- ブロッコリー…中くらいのもの1個
- サルシッチャ…120g
- モッツアレラチーズ…100~120g
- グラナパダーノチーズ…小さじ4
- エキストラバージンオリーブオイル…適宜

作り方

1 cm幅にスライスしたハレパンをめん棒などで薄く伸ばし、軽くトーストしておく。ブロッコリーを小さめにカットしてさっとゆでる。サルシッチャ(なければソーセージでも代用可)を1 cm幅くらいにカットする。ブロッコリー・サルシッチャ、モッツアレラチーズ(ミックスチーズでも代用可)、グラナパダーノチーズ(粉チーズでも可)をハレパンにのせ、エキストラバージンオリーブオイルをかけてトースターかオーブンで焼く。



#### ★メモ★

ハレパンを薄くのばしてトーストすると、クリスピーな食感が楽しい。

サルシッチャとは、食材を腸詰めにしたもの。肉を腸詰めにして加熱調理したソーセージと似ている。

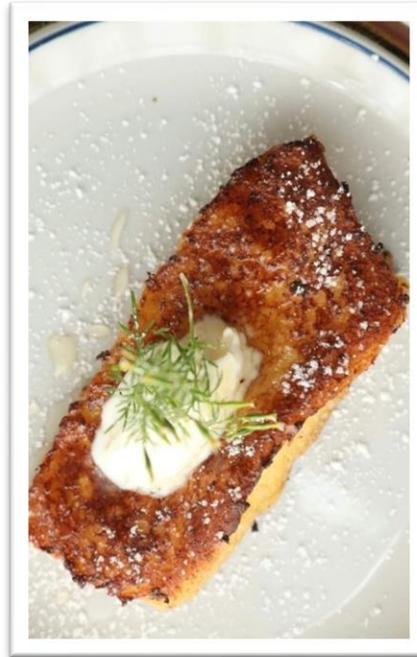
## ⑤ マスカルポーネ風味のフレンチトースト

材料/4人分

- ▶ハレパン…5センチ幅にスライスしたものを2枚
- ▶マスカルポーネチーズ…小さじ2
- ▶卵…4個
- ▶バター…20g
- ▶砂糖…100g
- ▶牛乳…300cc
- ▶はちみつ…大さじ2

作り方

5cm幅に厚切りにしたハレパンのミミを薄くそぎ、半分カットしてトースターで焼く。フライパンにバター10gを入れ、焦がしバターを作り、冷まして粗熱を取る。ボウルに卵、グラニュー糖、牛乳、はちみつ、焦がしバターを入れ、ザルでこす。できた卵液にハレパンを入れ、5～10分しみこませる。フライパンにバター10gを入れ、マリネしたハレパンを焼き目がつくまで焼く。仕上げにマスカルポーネチーズ、はちみつを乗せる。あれば、お好みのハーブを添えて。



★メモ★

パンは先に軽く焼いておくと、卵液のしみこみがよくなる。

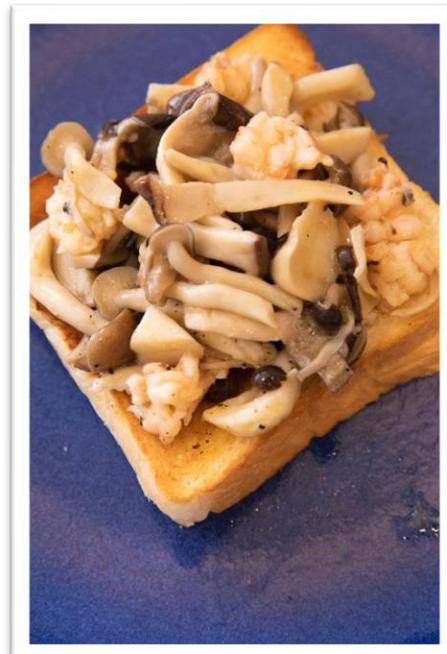
## ⑥ 3種キノコと小海老のクロックムッシュ

材料/4人分

- ハレパン…1cm幅にスライスしたものを4枚
- マッシュルーム…8個
- エリンギ…(中)4本
- しめじ…1株
- 小海老…10尾(パナメイ海老)
- ロースハム…2枚
- スライスチーズ…2枚
- ミックスチーズ…適量
- ニンニク…1片(皮つき)
- ローズマリー…1本
- オリーブオイル…大さじ1
- 塩・コショウ…適量

作り方

マッシュルームはタテに4つ割り、しめじは手でほぐし、エリンギは繊維に沿って細かく手でさく。小海老は殻をむき、楊枝で背ワタを取る。フライパンにオリーブオイル大さじ1と手でつぶした皮付きにんにくを入れ、低温で香りをつける。ニンニクが色づいたら海老を入れ両面を焼く。キノコ、刻んだローズマリーを入れ、塩コショウで味を調える。ハレパンにロースハム、スライスチーズをはさむ。その上にソテーした海老ときのこを乗せ、ミックスチーズを散らし、トースターで焼く。



★メモ★

フレッシュのローズマリーを使うと味が引き締まる。乾燥ハーブを使用してもOK

## ⑦和牛肉のうにバターサンドイッチ

材料/4人分

- ▶ハレパン…2cm幅にスライスしたものを4枚
- ▶和牛肉…200g(ステーキ用)
- ▶うに…200g
- ▶バター…200g
- 塩・コショウ…適量

作り方

うにとバターはボウルに入れ、常温に戻しておく。ゴムベラで混ぜ合わせ、うにバターを作る。肉に塩コショウをしてフライパンで焼く。ホイルなどで肉を包み、10分ほど寝かせたら半分にカット。ハレパンをトースターでこんがり焼き、うにバターをぬる。肉を乗せ、パンではさむ。



### ★メモ★

うにとバターは同じ温度にしないと分離してしまうので、常温に戻してから混ぜる。  
肉は、焼いたら少し寝かせるとジューシーに仕上がる。

## ⑧ヌテツラとレモンカスタードのトラメツツィーノ

材料/4人分

- ▶ハレパン…1cm幅にスライスしたものを4枚
- ▶ヌテツラ…適量  
(レモンカスタード)
- ▶卵…1個
- ▶グラニュー糖…50g
- ▶レモン果汁…50cc(レモン約1/2個分)
- ▶レモンの皮のすりおろし…1個分
- ▶バター…40g

作り方

ボウルに卵を割り入れてよくほぐし、グラニュー糖を一気に加え泡だて器で粒がなくなるまで混ぜる。レモンの果汁を加えて混ぜ、皮のすりおろしも加える。湯せんで溶かしたバターを加える。ボウルを湯せんにかけ、混ぜながらごく弱火で5分以上煮る。もったりしたらザルなどでこしてレモンカスタードは完成。1cm幅にスライスしたハレパンのミミをカット。レモンカスタード、ヌテツラを塗りサンドして、食べやすい大きさにカット。



### ★メモ★

ヌテツラは、イタリアで生まれ、世界中で愛されるヘーゼルナッツ風味のチョコレートペースト。  
トラメツツィーノは、イタリアのサンドイッチのようなもの。

## ⑨モッツアレラチーズとアンチョビのインカロツツァ

材料/4人分

- ▶ハレパン…2 cm幅にスライスしたものを4枚
- ▶モッツアレラチーズ…100g
- ▶アンチョビ(チューブ入りペースト)…10g
- ▶卵…1個
- ▶小麦粉・パン粉…適量
- ▶サラダ油(揚げ油)…適量



作り方

ボウルにモッツアレラチーズ、アンチョビを入れよく混ぜ合わせる。これをハレパン2枚に塗り、パンではさむ。小麦粉、溶き卵、パン粉の順で衣をつける。180℃の油で揚げる。

★メモ★

カロツツァはイタリア語で馬車という意味、馬車に乗ったチーズというネーミングの揚げパンで、もともとはナポリの郷土料理。

## ⑩エレナルース風キューバサンド

材料/4人分

- ハレパン…1センチ幅にスライスしたもの4枚
- クリームチーズ…大さじ2
- サラダチキン…2枚
- ジャム(イチジク)…適量



作り方

サラダチキンを2ミリ幅に薄切りにする。ハレパンをトーストしてこんがり焼いたら、クリームチーズとイチジクジャム(ストロベリーなどお好みでOK)をぬり、サラダチキンをのせ、パンではさむ。食べやすい大きさにカット。

★メモ★

薄切りの煮し鶏やターキー、クリームチーズ、ジャムをはさんだサンドイッチをエレナルースと呼ぶ。

<イベントの様子>



シェフ 木村秀行(きむら ひでゆき)  
1969 年生まれ

無類のイタリア好きが高じ、服部栄養専門学校在学中から代官山の「ダ・サルバトーレ」で腕を磨いた後、本国ローマで修行。帰国後は広尾「ラ・ビスポッチャ」でシェフを経て、中目黒「ラ・ルーナ・ロッサ」でシェフとして活躍。2013 年より「バスケリア ラ・ルーナ・ロッサ」でシェフに就任。2020 年 8 月まで虎ノ門「マチェレリア」でシェフ。2020 年 Xmas、自身の店舗「タベルナ・バルボネ」をオープン予定。

【新店舗情報】

店名:「タベルナ・バルボネ」(イタリア料理)  
住所:世田谷区経堂 1-38-20  
アクセス:経堂駅徒歩 7 分  
パスタ、ドルチェ、肉料理等、親しみやすくにぎやかなイタリア料理をご提供。



【本件に関するお問合せ先】

ハレパン 広報事務局

(WORKING FOREVER 内)担当:西澤・尾崎

TEL:090-3497-6938 / Email: pr@workingforever100years.com