



【バニラアイスクリームとフルーツコンポート】

【材料】 6人分

【フルーツ】

ミックスフルーツ： 600g（パイナップル、ストロベリー、キーウイ、マンゴー）

【アイスクリーム】

卵黄： 4個

グラニュー糖： 80g

バニラ： 1軸

牛乳： 300ml

クリーム： 200ml

【シロップ】

水： 400ml

アカシアはちみつ： 60g

ミントとバジル： 小さめのもの 1束

レモン： 1個

【調理時間】

約 45 分間

## 【調理】

アイスクリーム：

フュージョンシェフを設定温度 78°Cで槽内を温めます。卵黄とグラニュー糖と一緒に混ぜ、バニラ、牛乳、クリームを加えます。それらを混ぜ合わせ、クッキングバッグに注ぎ入れ、真空シールをして 15 分間温めます。その後、冷ましてからアイスクリームメーカーに注ぎいれます。

シロップ：

水とアカシアはちみつ、バジル、半分のミント、レモンの皮を混ぜ合わせます。クッキングバッグに注ぎ入れ、真空シールをして設定温度 62°Cのフュージョンシェフに 30 分間入れます。その後、冷ましてから濾します。

フルーツ：

フルーツを洗います。くさび形にカットしてクッキングバッグに入れ、シロップを加えます。真空シールをして 30 分間そのままにしてマリネ漬けます。クッキングバッグからフルーツを取り出し、バニラアイスクリームと一緒に皿に盛りつけます。残りのミントを添え飾りつけて出来上がり。

レシピ提供：Danilo Ange シェフ  
フュージョンシェフHP掲載レシピより和訳