

『 ホワイトチョコレートのムース 真珠見立てに莓のコンポート添え
バジルのアイスクリームとともに 』



A ホワイトチョコレートムース

《材料》 3人前

ホワイトチョコレート	20g
牛乳	20g
卵黄	7.2g
グラニュー糖	7.2g
ゼラチン	1.4g
キルシュ	1g
生クリーム 40%	44g

《作り方》

- A ① 牛乳、グラニュー糖、卵黄でアングレースソースを作る。
② ①の中にゼラチンを入れ、ホワイトチョコレートと混ぜ合わせ、冷ます。
③ ②と8分立ての生クリームをあわせキルシュを加える。

B 木莓のゼリー

《材料》

冷凍フランボワーズ	15g
莓ピューレ	5g
グラニュー糖	5g
白ワイン	5g
レモン果汁	1.5g
ジュレデセール	2g

《作り方》

- B ① ジュレデセール以外の材量を真空パックにし、80℃の湯煎に15分入れる。
② パックから中身を取り出し、ジュレデセールを加え、型に流し冷凍する。

C 苺のコンポート

《材料》

冷凍イチゴ(2L サイズ)	250g
グラニュー糖	75g
ライムの表皮	1/4 コ分
ライムの果汁	1/4 コ分
マラスキーノ	10g

《作り方》

C ① 全材量を真空パックにし 80°Cの湯煎に 15 分入れる。一晩寝かせる。

D バジルのアイスクリーム

《材料》

牛乳	1000g
グラニュー糖	150g
スキムミルク	50g
トリモリン	120g
バジル	9g
ビドフィックス	10g
塩	1g
生クリーム 40%	200g

[仕上げ用]

ミント・ホワイトチョコレート
ナパージュ・パールパウダー

《作り方》

- D ① 牛乳、グラニュー糖、トリモリンを入れ沸かす。スキムミルク、ビドフィックスを加え冷ます。
② ①とバジルをミキサーにかけ、塩、生クリームを加え、アイスクリームフリーザーにかける。

レシピ提供：「名古屋観光ホテル」滝口 豊誠パストリーシェフ