



【 レモンムースとパイナップル・バナナキャンディ 】

【材料】 6人分

レモン	5個	砂糖	380g	卵	9個
卵黄	1個	クリーム	300g	バニラ	1本
バナナ	300g	パイナップル	300g	カラメル	100g
ウエハース	6枚				

【調理】

レモンの皮をおろし、絞ったレモン汁、砂糖、卵、生温かいクリーム、バニラを混ぜ、30分間ねかせておきます。袋に入れフュージョンシェフの槽内温度82℃で1時間調理した後、冷めます。

調理したクリームをふるいにかけて、その半分を20分間冷蔵庫で冷やします。

皮をむいたバナナとパイナップルを別々の袋にカラメルと一緒に入れ、フュージョンシェフの槽内温度82℃で30分間調理した後、冷やします。

お皿にウエハース、冷蔵庫で冷やさなかったクリームの半分、カットした果物を順番に乗せ、その上に冷蔵庫に入れたクリームで仕上げます。

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