



【 スパイスをきかせたりんごのモスコミュール 】

【材料】

- ・ スパイスを加えたウォッカ (sous vide) :

Absolut Vodka	250ml	シナモン	バースプーン 1 杯
Spirit of Spice 社のスパイスブレンド“Arabian Nights”	10g		
りんごの薄切り	4 枚	炒め用の溶かしバター	

- ・ カクテル :

Mastic Tears Lemon	45ml	スパイスを加えたウォッカ	10ml
天然の濾されていないりんごジュース	40ml	レモンジュース	20ml
ジンジャービール	0.1l	飾り用のりんごチップ	

【調理】

- ・ スパイスを加えたウォッカ (sous vide) :

フライパンに溶かしバターを入れ、りんごの薄切りを 20 秒炒め、あら熱をとり冷まします。
袋にスパイス、2gのシナモン、りんごの薄切り、ウォッカを入れ、真空パックします。
フュージョンシェフの設定温度 70°Cで 30 分間調理し、その後、氷水で冷やします。

- ・ カクテル :

ジンジャービール以外の液体をシェーカーに入れ、氷と一緒に軽く振り、背の高いグラスの中に濾しながら注ぎます。一杯になるまでジンジャービールを継ぎ足し、りんごチップを飾ります。

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