



【 クリームポセットとキャラメルソースのトフィー 】

【材料】 4人分

・キャラメルソースのトフィー :

生クリーム 200ml 砂糖 200g

・クリームポセット (sous vide) :

卵黄 4個 生クリーム 600ml 砂糖 120g
バニラ

・盛り付け :

蓋付の 200ml ガラス瓶 4個

【調理】

・キャラメルソースのトフィー :

高さ 30 cm位の背の高い鍋で、カップ半分の水と砂糖でブロンドキャラメルを作ります(125℃)。

生クリームを加え、弱火で 10 分間、溶けるまで加熱します。

4 個の瓶に分け、2 時間冷凍庫に入れます。

・クリームポセット (sous vide) :

鍋に生クリーム、砂糖、バニラを入れ、沸騰させます。卵黄に、常に攪拌しながらこの熱いクリームをかけます。

裏ごしし、4 つの瓶の凍ったトフィーソースの上に分けます。

しっかり蓋をしめ、フュージョンシェフの設定温度 85℃で 1 時間加熱します。

冷やして、3 日以内に召し上がってください。

レシピ提供 : Ricardo Maffeo シェフ

フュージョンシェフHP掲載レシピより和訳