



【 パイナップルとムース 】

【材料】 6 人分

・ パイナップル (sous vide) :

パイナップル	1 個	アニス	2 本	スパイクラベンダー	2 本
クローブ	2 本	シナモン	1 本	砂糖	140g
水	1/2dl				

・ ムース (sous vide) :

卵黄	6 個	砂糖	80g	バイオレットペースト	100g
クリーム	3dl	牛乳	3dl		

【調理】

・ パイナップル (sous vide) :

小さな鍋に砂糖を入れ、水でカラメルを作り、冷ましておきます。パイナップルの皮を剥き、4 等分に切ります。

パイナップルとカラメル、アニス、スパイクラベンダー、クローブ、シナモンを真空パックします。

すべての材料を、フュージョンシェフの温度設定 82°C で 30 分間調理します。そして、冷ましておきます。

・ ムース (sous vide) :

卵黄を砂糖、バイオレットペースト、クリーム、牛乳と共に混ぜます。

それを真空パックし、フュージョンシェフの温度設定 82°C で 20 分間調理します。そして、冷ましておきます。

バイオレットムースをサイフォンに注ぎ、炭酸ガスを入れて冷蔵庫に入れます。

袋からパイナップルを取り出し、スライスし、バイオレットムースをのせて提供します。

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