



【 りんごとシナモンムースのパフペストリー 】

【材料】 6人分

・ りんご (sous vide) :

ゴールドンデリシャス	400g	グラニュー糖	80g	バニラビーンズ	1本
------------	------	--------	-----	---------	----

・ ムース (sous vide) :

牛乳	3dl	クリーム	3dl	シナモンスティック	1本
卵黄	6個	グラニュー糖	80g		

・ パフペストリー :

パフペストリー	400g
---------	------

・ 飾り付け :

松の実	レーズン
-----	------

【調理時間】 27分

【調理】

・ りんご (sous vide) :

りんごの皮を剥き、芯を取り、くし切りにし、グラニュー糖とバニラビーンズと共に真空パックします。

フュージョンシェフの槽内に完全に沈め、温度設定 60°Cで 12 分間調理します。そして、冷ましておきます。

- ・ ムース (sous vide) :

卵黄をグラニュー糖、クリーム、牛乳と共にかき混ぜます。

それとシナモンを真空パックし、フュージョンシェフの温度設定 92°Cで 15 分間調理します。

そして、冷ましておきます。

クリームを濾してからサイフォンに注ぎ、ガスを充填します。冷蔵庫に入れておきます。

- ・ パフペストリー :

パフペストリーを伸ばして、10 cmの円型に切ります。

ベーキングシートの上に並べ、190°Cのオーブンで 20 分間焼きます。

- ・ 飾り付け :

パフペストリーを皿の上に並べ、りんごを加え、シナモンクリームと松の実、レーズンで飾り、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