

ブラマンジェゼラン(20個分)

なめらかでマイルドな口溶けのブラマンジェ。レーズンのコクが生きています。



材 料

【アパレイユブラマンジェ材料】

A	牛乳	1300g
	生クリーム(38%)	200g
	グラニュー糖	300g
	アーモンドスライス(生)	500g
	板ゼラチン(水で戻す)	17.5g
B	ピューレドノアココ	50g
	レーズン濃縮果汁	75g
	コアントロー	50g
	生クリーム(38%)	250g

【ジュレパッション材料】

C	ピューレパッションフルーツ	150g
	シロップ	200g
	{ 水:1000g グラニュー糖:750g	
	水	70g
	板ゼラチン	8g

【仕上フルーツ材料】

生クリーム(38%)	100g
グラニュー糖	7g
キウイ	3個
パイン	1/5個
ミントの葉	25枚

作 り 方

〈準備〉

- 板ゼラチンを水で戻しておく。
- キウイ、パインを適宜な大きさにカットしておく。
- シロップをつくる。水とグラニュー糖を手鍋に入れて一煮たちさせ粗熱をとる。

1. アパレイユブラマンジェを作る。

① Aの材料を手鍋で沸騰させ、アーモンドスライスを加え、3~5分弱火で煮こむ。火を止めて、フタをして約3分間蒸らしてミルク分に風味を移してシノアでこす。

②①に水で戻した板ゼラチンを入れて粗熱で溶かす。さらに、Bの材料を加え、15℃くらいまで粗熱をとる。

③ 生クリームを4分立てに泡立て、粗熱のとれた②に加える。

④ ③をカップ型に流して冷やし固める。

2. ジュレパッションを作る。

① Cの材料を手鍋で沸騰させて、水で戻しておいた板ゼラチンを加え粗熱で溶かし、シノアで裏ごしをする。

② ①を氷で冷やす。

3. 組み立てをする。

① 1-④で冷やし固まったブラマンジェに2-②のジュレを流し入れ、冷やし固める。

② ①にカットしておいたフルーツをのせ、ミントの葉をのせる。