

Clotted Vermont

クロテッド バーモント

中沢乳業の「クロテッド」を使ったババロアです。
いつもの牛乳や生クリーム仕立てとはひと味違ったコクのある風味が楽しめます。

* 記載しております分量は、「フレキシパンプティフル型2枚分」です。



ビスキュイアモンド

パートダマンド60%	: 320g
中沢「ロワール 殺菌 加糖卵黄20」	: 120g
中沢「セーヌ 殺菌全 卵」	: 220g
卵白	: 400g
グラニュー糖	: 180g
コーンスターチ	: 150g
中沢フレッシュバター	: 60g

- ① パートダマンドへ、ロワール、セーヌを少しずついれ泡立てる。
- ② 卵白とグラニュー糖でメレンゲを作る。
- ③ ①に②のメレンゲ加え、サックリ混ぜ合わせる。
- ④ ③にコーンスターチを数回に分けて加え、サックリと粉気がなくなるように合わせる。
- ⑤ 溶かしたバターを入れたボウルに少量の④を加えて混ぜ、④のボウルに戻して全体をしっかり合わせる。
- ⑥ 厚さ1.2cmくらいに広げ、焼成する。

ババロア

ゼラチン	: 18g
NAKAZAWA MILK	: 200g
バニラペースト	: 1g
中沢「ロワール 殺菌 加糖卵黄20」	: 150g
(※卵を使用する場合は卵黄120g、グラニュー糖30g)	
アカシアの蜂蜜	: 200g
中沢クロテッド	: 400g
中沢フレッシュクリー ム(乳脂肪分45%)	300g
* 生クリームは6分くらいに泡立てておく。	

- ① ゼラチンを水で戻す。
- ② アングレーズを炊く。手鍋に牛乳とバニラペースト、グラニュー糖を入れ沸騰させる。
- ③ ボウルにロワール(又は卵黄と砂糖)と蜂蜜を入れ、泡立て器で少し白くなるまで混ぜ合わせる。
- ④ ②を③のボウルに加え、手早く泡立て器で混ぜる。
- ⑤ ④を手鍋に戻し入れる。木べらなどでなべ底が焦げないように注意しながら、83℃(トロミがつく状態)になるまで弱火にかける。

- ⑦ 火から下ろし、ゼラチンを加え混ぜ溶かす。
 - ⑧ 裏ごしし、氷水につけて冷ます。
- 粗熱が取れたら、クロテッドクリームに半分の⑦を入れてゴムべらで合わせる。クロテッドクリームは脂肪分が高く、バター化しやすいので注意。



- ⑨ まざったら残りを加えて泡立て器でしっかりと合わせ、最後にゴムべらで均一な状態にする。
- ⑩ 6分に泡立てておいた生クリームを3回に分けて加え合わせる。

◇はちみつは、夏場はラベンダーの蜂蜜を使ったりとアレンジできます。多種はちみつを使用する場合は、半分はレンゲやアカシアなど風味のやさしいものにするとい良いでしょう。

◇食感として望ましいゼラチンの量は10～12g、テイクアウトの場合は15g。食べる環境に応じて使い分けます。

◇衛生面の問題から最近使用する店が増えている殺菌卵黄液。こだわりの卵を特定するなどおいしさ面も配慮されています。

ロティ カaramelポム

りんご(つがる)	: 6個
(※りんごは皮をむき、芯を取って8等分のくし切りにしておく。)	
カソナード	: 200g
中沢フレッシュクリーム(乳脂肪分45%)	: 50g
カソナード	: 適量
レモンスライス	: 適量
カルバドス	: 400g
中沢フレッシュクリーム(乳脂肪分45%)	: 20g

- ① 手鍋にカソナードと少量の水(分量外)を入れキャラメルを作る。
- ② カットしておいたりんごを加え、全体にからめる。
(たくさん作る場合はオーブンで作るとよい。180～190℃のオーブンに20から30分入れるとクタクタのやわらかいりんごが焼きあがる)



- ③ 水分が出てきたらレモンスライス1枚とカルバドス、生クリームを加える。
- ④ 火から下ろす。熱いうちに(又は完全に冷めてから)耐熱ビニール袋に入れ密閉し、冷蔵庫で保存する。最低でも1晩は置きりんごに味を染み込ませる。



(まだ中に味が染み込んでいない状態)

- ◇カソナードがない場合は三温糖で。コクのある風味を味わえます。
- ◇白ワインやシードルを加えてコンポートにしてもおいしい。

組み立て(逆さ仕込み)

<<準備>>

- ・絞り袋に大き目の丸口金をセットしておく。
- ・ビスキュイアマンドをセルクルより一回り小さい形に抜いておく。

- ①セルクル型に2/3高さまでババロアを絞り入れる。
- ②ひとくち大にカットしたロティカaramelポムを適量入れる。



- ③ババロアをセルクルの高さより少し少なめに絞り入れる。
- ④ビスキュイアマンドを乗せ、冷やし固める。
- ⑤少し温めてセルクルをはずし、デコレーション。ナパーージュを塗り、ロティカaramelポムを飾る。

前もってロティ カaramelポムを作っておけば、後は意外に簡単。
キレイなグラスにババロアを入れて冷やし固め、
ロティ カaramelポムを飾っても素敵な一品に。
リンゴのおいしいこの季節、ぜひ試してみてくださいね！