

赤と白の誘惑



撮影料理・スタイリング／kumie ochi
構成／naoki onishi

苺と甘酒のブランマンジェ

材料(4人分)

- ・甘酒 150ml (*乾燥米こうじを使って作っておく)
- ・牛乳 150ml
- ・グラニュー糖 20g
- ・板ゼラチン 5g
- ・生クリーム 100ml
- ・イチゴ 1パック

作り方

◆甘酒を作る。

- ① 乾燥米こうじ200g、冷ましたごはん200g、ぬるま湯600mlを保温容器に入れ、50℃前後を保ったまま10〜12時間保温する。(60℃を越えないように注意。ヨーグルトメーカーなどを使用するとよい。) 甘くなったら鍋に移し、一度沸騰させ煮切る。
 - ② 甘酒150mlをミキサーにかけ、なめらかにしておく。
 - ③ 板ゼラチンは冷水で戻しておく。
 - ④ 鍋に甘酒、牛乳、グラニュー糖を入れ火にかける。グラニュー糖を溶かし、沸騰する直前に火を止める。そこに水気を切った板ゼラチンを混ぜて溶かす。ゼラチンが溶けたら、氷水にあてて冷ます。
 - ⑤ 生クリームをトロットとするくらいに泡立て、③と混ぜ合わせる。容器に入れて冷蔵庫で冷やし固める。
 - ⑥ イチゴはキレイに洗って好みの大きさにカットする。
 - ⑦ 器に④を盛り、イチゴをトッピングすれば出来上がり。
- *フルーツと相性抜群なので好みの果物で試してください。

