

Semifreddo

recette par Yuji Goto "Melograno"

パッションフルーツとキャラメルのセミフレッド - 後藤 祐司 シェフ

●材料〈作りやすい分量〉

- ・パッションフルーツピューレ……450g
 - ・上白糖……120g
 - ・板ゼラチンシルバー……9g
 - ・卵白……90g
 - ・上白糖……60g
 - ・生クリーム(35%)……300g
- 【キャラメル用】
- ・上白糖……120g

●作り方

1. キャラメル用の上白糖をフライパンに入れ、やや焦がし気味のキャラメルを作り、オープンシートを敷いたバットに薄く流して冷凍庫で固める。
2. パッションフルーツピューレと上白糖を鍋に入れ、沸騰寸前まで温める。
3. 氷水で戻した板ゼラチンを②に加え混ぜ、氷水でよく冷ます。
4. 卵白をボウルに入れハンドミキサーで泡立て、上白糖を二度に分けて加え、しっかりとメレンゲを作る。
5. 生クリームを氷水に当てながら7分立てにする。
6. ④を⑤に入れてふんわりと混ぜ、砕いたキャラメルを加え混ぜる。
7. ②を⑥に加えてマーブル状にふんわりと混ぜ合わせ、クッキングシートを敷いた型に流し冷凍庫で一晩冷やし固める。



レシピ協力「メログラノ」
後藤 祐司 シェフ

LA
Fruitière
du Val Evel®

Naturellement bon
より自然により美味しく

株式会社ラ・フルティエール・ジャポン

東京都武蔵野市吉祥寺本町1-35-14-401 Tel. 0422-29-7865 / Fax. 0422-29-7862

E-mail: info@LFJ.co.jp URL: <https://www.LFJ.co.jp>

