

Blanc-manger aux Fraises

recette par Yuya Sato "Aux provençaux"

苺スープと牛乳コンフィチュールのブランマンジェ — プリンカップ5個分 —

〔牛乳コンフィチュールのブランマンジェ〕 65g/1個
牛乳コンフィチュール……120g
牛乳……150g
生クリーム(36%)……100g
板ゼラチンシルバー……4g

- ①鍋に牛乳コンフィチュールと牛乳を入れ、加熱して滑らかにする。
- ②氷水で戻した板ゼラチンを①に加え、ゼラチンが溶けたらボウルに移し、氷水を当てて冷やす。
- ③②が冷えて寄ってきたら生クリームを加えて混ぜ合わせ、プリンカップに流し込み12時間以上冷蔵庫で固める。

〔牛乳コンフィチュール〕
牛乳……1.5L
グラニュー糖……300g
シナモンスティック……1本
バニラビーンズ……1本
重曹 or ベーキングパウダー……15g

- ①材料を全て鍋に入れて煮詰め、濃度と味が出たら完成。
※煮詰めていき濃度が出てくると、鍋底が焦げやすくなるので注意が必要。

〔苺のスープ〕
ストロベリーピューレ……100g
レモンピューレ……10g
クレームドカシス……10g

- ①ピューレを解凍し、すべての材料を混ぜ合わせる。

〔糸あめ〕
グラニュー糖……50g
水あめ……7.5g

- ①色がつく程度に温め、フォークなどですくい糸状に伸ばす。



レシピ協力「オー・プロヴァンソー」
佐藤 裕也 スーシェフ

LA
Fruitière
du Val d'Ével®

Naturellement bon
より自然により美しく

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>

