

Vacherin à l'ananas et au basilic

recette par EMMÉIJI Miya “EMMÉ”

パイナップルとバジルのヴァシュラン

〔メレンゲ〕

卵白……120g

グラニュー糖……120g

粉糖……120g

①卵白とグラニュー糖を卓上ミキサーでしっかり泡立てる。

②ふるった粉糖を加えてさっくり混ぜる。

③型に絞って100°Cのオーブンで焼成する。

〔バジルのブランマンジェ〕

牛乳……360g

グラニュー糖……60g

バジル……20g

ゼラチン……7g

生クリーム(38%)……150g

①牛乳にグラニュー糖とバジルを入れて火にかける。

②蓋をして3分蒸らし、ジューサーミキサーにかけてゼラチンを入れる。

③漉し器で漉して氷水で冷やす。

④生クリームを加え混ぜて冷蔵庫で冷やす。

〔ラムのジュレ〕

水……275g

グラニュー糖……29g

アガー……7g

ラム酒……25g

①手鍋に水、グラニュー糖、アガーを入れ、混ぜ合わせて火にかける。

②沸騰したらラム酒を加え、漉して氷水で冷やす。

〔ソルベ・トロピック〕

マンゴーピューレ……200g

パッションフルーツピューレ……100g

パイナップルピューレ……200g

ココナッツミルクピューレ……15g

シロップ……150g

①すべてのピューレを溶かし、シロップを加える。

②アイスクリームマシンにかける。

〔ココナッツのアイス〕

ココナッツミルクピューレ……250g

牛乳……70g

転化糖……40g

①牛乳と転化糖を鍋で温めて溶かし、氷水で冷やす。

②ココナッツミルクピューレと合わせ、アイスクリームマシンにかける。

〔ココナッツのソース〕

ココナッツミルクピューレ……50g

シロップ……10g

〔パイナップルのソース〕

パイナップルピューレ……50g

ライム果汁……2g

〔組み立て〕

冷凍マンゴーカット……適量

〈レシピ動画へのリンク〉

<https://youtu.be/MKtXi5sCJaI>



エンメ

延命寺 美也 シェフ

東京都渋谷区渋谷2-3-19

ローゼ青山ビル 1F

☎ 03-6452-6167

<https://emme-wine.com>

