



Raisin et pomme de Braiser Yaourt d'ange
天使のような軽いヨーグルトのムースと
ふんだんにつかったレーズンとりんご煮
帝国ホテル 都沢 岳司氏

材料 (4人分)

カリフォルニア・レーズン…………… 400g
りんご…………… 3コ
シロップ…………… 540cc
レモン…………… 1コ
バニラビーンズ…………… 1本
ダークチェリー…………… 360cc
キルシュ…………… 30cc
砂糖…………… 30g
バター…………… 20g
コーンスターチ…………… 5g
チョコレート…………… 200g
ヨーグルト…………… 400g
砂糖…………… 80g
水…………… 30cc
生クリーム45%…………… 100cc
板ゼラチン…………… 1枚
卵白…………… 2コ
ミント…………… 12枚

作り方

1. ガムシロップにバニラビーンズと皮をむいたレモンを入れて一度沸騰させ、そこへりんごを入れて煮る。
2. 1のりんごにくしが通る程度になったらカリフォルニア・レーズンを加えて更に煮る。レーズンの香りと味が出たら火からおろし、ざるなどで汁をきりながら冷ます。
3. チョコレートを温めあらかじめ丸めて型をつけておいたフィルムの上にのせ、ギザギザのついたくし状の物で伸ばし、丸まった状態で冷ます。
4. ヨーグルトのタンジェを作る。ヨーグルトはホイッパーでなめらかにしておく。グラニュー糖と水を合わせて沸騰させ2分程煮詰める。卵白を泡立てて上記の沸騰させたものを少しずつ入れ、イタリアメレンゲを作る。ゼラチンを水でふやかしておき、生クリームは8分位に立てておく。ヨーグルトの中に生クリーム、ゼラチン、メレンゲを2～3回に分けて入れる。容器にさらしを引きヨーグルトを入れて包み、冷蔵庫に入れておく(1日寝かせると良い)。
5. ソースはダークスウィートチェリーの缶を使用しコーンスターチでつなぎ、バターでモンテしてキルシュでフランベする。砂糖で味を調整する。
6. ミントは葉の部分だけ飾る。