



乾 彰二郎

作り方

牛乳	640cc
寒天	4g
グラニュー糖	20g
アーモンドエッセンス	適量
カルフォルニア・レーズン	100g
グラニュー糖	50g
赤ワイン	30cc
水	80cc
イチゴ	8ヶ
マスカット	4ヶ
レモン汁	適量
レモン	1ヶ
グラニュー糖	20g
グラニュー糖	100g
水	30cc
カルフォルニア・レーズン	80g
ミント	4枚

1. 寒天を湯でもどす。鍋に牛乳、グラニュー糖20gを入れ、火にかける。沸騰したらアーモンドエッセンス、寒天を加え、よく溶かし、裏漉しする。
2. 鍋に赤ワインを入れ火にかけ、カルフォルニア・レーズン、グラニュー糖50g、水を加え30分煮る。
3. 器に1、2を入れ、冷やし固める。

1. イチゴ、マスカット（皮をむく）を別々にグラニュー糖20g、レモン汁にからませる。真空パックして85℃のスチームコンベクションで10分加熱する。

1. 鍋にグラニュー糖100g、水を入れ中火にかける。
2. 沸騰したら弱火にしてキャラメル色になるまで煮詰める。
3. 火からおろして鍋底を冷やす。
4. テフロン紙を敷いたバットにカルフォルニア・レーズンをちりばめ、3をすじ状にかける。
5. 一昼夜冷やし固める。

1. レモンを1mmの厚さにスライスし、黄色い皮を包丁でむく。
2. 水気をよく拭き取り、100℃のオーブンに入れる。1時間加熱しよく乾燥させる。

皿の中央に杏仁豆腐の器を置き、レモンのチュイル、ミントを飾る。皿にフルーツのプレザーブ、赤ワインで煮たカルフォルニア・レーズンを盛り、レーズンのキャラメルで飾る。