



レーズンとシェーブルチーズのムース ロゼシャンパンのグラニテと一緒に

(株) 帝国ホテル 吉川 泰三氏

材料 (4人分)

シェーブルチーズ…………… 100 g
グラニュー糖…………… 30 g
ハチミツ…………… 20 g
カリフォルニア・レーズン…………… 40 g
ラム酒…………… 5 勺
牛乳…………… 200cc
ゼラチン…………… 9 g
生クリーム…………… 150cc
ミント…………… 適宜
シャンパン…………… 3合
カリフォルニア・レーズン…………… 40 g
グラニュー糖…………… 150 g
レモン汁…………… 5cc
ハチミツ…………… 15 g

作り方

1. レーズンを粗く刻み、ラム酒に一晩漬け込む。
2. チーズをパッセし、グラニュー糖、ハチミツ、牛乳を加え温めて、ゼラチンをもどした物を加えて溶かし、レーズンを加えて冷却する。(2時間程度)
3. 生クリームをホイップして上記の種に合わせムースを仕上げる。
4. 鍋にシャンパン、レーズン、グラニュー糖を入れ沸かす。
5. グラニュー糖が溶けて、程良くレーズンが柔らかくなったら、パイレッシュに薄く流し2時間程度冷凍庫で冷やし固めてから、形取る。
6. レモンの汁、ハチミツを合わせ、ソースを作り、全てを皿に盛り付ける。