

かごしまの「食」×服部学園
製菓製パン
大将季のヴェリーヌ



【材料】(8個分)

<クレームフロマージュ>

A	粉ゼラチン	3g
	水	15ml
	卵黄	1個
	牛乳	100ml
	グラニュー糖	60g
	コーンスターチ	6g
	クリームチーズ	50g
	ヨーグルト	50g
	レモン汁	8g
	生クリーム(40%)	50g
コアントロー	5ml	

<コンポート大将季>

B	大将季(カルチェ)	96g
	大将季果汁	66g
	レモン果汁	30g
	グラニュー糖	40g
	水あめ	30g
	大将季皮(すりおろし)	0.25個分
	グラニュー糖	30g
	ペクチン	2g
レモン果汁	9g	

<クレーム ショコラ>

C	チョコレート(カカオ60%前後)	56g
	トレモリン	10g
	生クリーム(35%)	120ml
	水あめ	10g
	生クリーム(38%)	216ml
牛乳	2ml	
C(ショコラガナッシュ)	60g	
グラニュー糖	10g	
バニラエッセンス	適量	

<スパークリングジュレ>

スパークリングワイン	130ml
水	80ml
グラニュー糖	36g
板ゼラチン	6g

<仕上げ>

大将季	1個
大将季の皮(すりおろし)	適量
スペアミント	お好みで

【作り方】

<クレームフロマーージュ>

- ① 粉ゼラチンは分量の水で戻し、溶かしておく。
- ② Aの材料でパティシエールを炊き、粗熱を取る。
 - ① 鍋に牛乳を入れ温める。
 - ② ボウルに卵黄、グラニュー糖、コーンスターチを加えよく混ぜ、温めた牛乳と混ぜ合わせる。
 - ③ シノワ(目の細かいザル)でこして鍋に戻し、火にかけてしっかりと炊き上げる。
- ③ クリームチーズを柔らかくし、②を加え混ぜヨーグルト、レモン果汁、ゼラチンを加えて混ぜる。
- ④ 生クリームにコアントローを加えて泡立て、③のクリームと合わせる。
- ⑤ カップに25g絞り入れる。

<コンポート大将季>

- ① Bの材料を鍋に入れに火にかける。
50°Cくらいに温まったら、グラニュー糖とよく混ぜ合わせたペクチンを加え沸騰させる。
- ② 沸騰したところにレモン果汁を加え、2分くらい煮る。
- ③ 冷ましてカップに25g流し入れる。

<クレーム ショコラ>

- ① Cの材料でショコラガナッシュを作る。
 - ① Cの材料のトレモリン、生クリーム、水あめを鍋に入れ沸かす。
 - ② ①にカカオ分60%前後のチョコレートを入れて溶かす。
- ② 分量のショコラガナッシュを牛乳で伸ばし、生クリーム、グラニュー糖、バニラエッセンスを加え泡立てる。
- ③ カップに25g絞る。

<スパークリングジュレ>

- ① 板ゼラチンを戻す。
- ② 小鍋に水とグラニュー糖を入れて沸かし、①のゼラチンを加える。
- ③ 粗熱を取り、スパークリングワインを加える。
- ④ バットに流し、冷やし固める。

<仕上げ>

- ① 大将季はカルチェ(房ごとに薄皮をとる)にし適当な大きさにカットし、盛り付ける。