


VERRINE FROMAGE

ヴェリーヌ フロマージュ


カップ10個分

アプリコットムース

冷凍ピューレアプリコット 	300g
グラニュー糖	40g
ゼラチン	8g
生クリーム35%	180g
レモン汁	15g

- ① ピューレの一部とグラニュー糖を温め、ふやかしておいたゼラチンを加える。
- ② 残りのピューレにレモン汁を加え①を加える。
- ③ 泡立てた生クリームに②を加え混ぜる。

クレーム・フロマージュ


クリームチーズ	160g
牛乳	140g
卵黄	40g
グラニュー糖	32g
ゼラチン	5.2g
レモン汁	10g
コアントロー54° 	10g
生クリーム35%	160g

- ① 常温に戻したクリームチーズに、温めた牛乳を少しずつ加え、なめらかにする。
- ② アングレーズを炊き、ふやかしたゼラチンを加え、粗熱をとりコアントロー54° とレモン汁を加える。
- ③ 泡立てた生クリームを加え、混ぜる。

ソース・ダブリコ

クーリーアプリコット  適量

トマトゼリー

冷凍ピューレジューストマト 	250g
レモン汁	10g
グラニュー糖	30g
ゲル化剤(PG-228S)	3g

ミント 適量

