

柿とヨーグルトのパナコッタ

■材料 6 個分（120cc カップ）

牛乳	85 g
生クリーム	85 g
砂糖 A	15 g
ゼラチン	3 g
ヨーグルト	100 g
柿	2 個
コアントロー（リキュール）	4.5 g
砂糖 B	80 g
ペクチン	0.7 g
砂糖 C	52 g
水	100 cc
砂糖 D	50 g
ミント	6 枚



コンフィチュール

シロップ

■作り方

<パナコッタ>

- ① 牛乳と生クリーム、砂糖 A を鍋に入れ、混ぜながら沸騰直前まで温める。
- ② 火を止めて、ゼラチンを加え溶かす。
- ③ 粗熱を取り、ヨーグルトを入れ一度こす。
- ④ バットなどに流し入れ冷蔵庫で冷やし固める。

<コンフィチュール>

- ① 柿の皮をむき、種を取り除いたら 5mm の角切りにする。
- ② 鍋に柿と砂糖 B の一部を加え火にかける。
- ③ 残りの砂糖 C とペクチンを加え合わせ、温まった②に加え合わせる。
- ④ ③が沸いたら 3 分ほど灰汁を取りながら火にかける。
- ⑤ ボールに移し、冷水にあてながら急冷する。

<コンポート>

- ① 柿の皮をむき、種を取り除いたら 1 c m の角切りにする。
- ② シロップ（水と砂糖 D）を作り、コアントローを加えカットした柿を加えて冷やしておく。

<仕上げ>

- ① パナコッタとコンフィチュールをカップに交互に入れる。
- ② コンポートとミントを飾る。