

キウイの天使(キウイのクレメダンジュ)

■材料 7cm ココット 10 個分

<クレメダンジュ>	
フロマージュブラン *	200 g
生クリーム 35%	166 g
イタリアンメレンゲ	134 g
ライムの皮	1 個分
キウイ(ハイワード)	1 個分
アロエ	35g
<イタリアンメレンゲ>	
卵白	240 g
グラニュー糖	35 g
水	5 g
<キウイのソース>	
キウイ(紅妃)	1 個分
グラニュー糖	25g
水	15g
<仕上げ>	
キウイ(お好みで)	2 個
ミント	適量
ライム果汁	適量
グラニュー糖	適量

* チーズの一種

■作り方

<イタリアンメレンゲ>

- ① 鍋に水、グラニュー糖を入れ、火にかける。
- ② 卓上ミキサー、またはハンドミキサーで卵白を泡立てる。



画像

産学連携プロジェクト

- ③ シロップの温度が 118℃になり、卵白がもったりと立ち上がったタイミングで、ミキサーを回しながらシロップを少しずつ加え、ツヤがありピンとツノが立つ状態まで泡立てる。

<クレメダンジュ>

- ① キウイとアロエは 1cm 角に切って冷凍しておく。
- ② ココットにガーゼ(15cm×15cm)を敷いておく。
- ③ イタリアンメレンゲにゆるめに立てた生クリーム(6 分立て)を合わせマーブル状になるまで合わせる。
- ④ フロマーージュブランを少しずつ加えて混ぜ、すべて合わさったらライムの皮も加えて軽く混ぜる。
- ⑤ ココットの半分まで生地を流し入れ、準備しておいたキウイとアロエを真ん中にスプーンで 1 杯分入れる。
- ⑥ 残りの生地をココットいっぱいまで入れてガーゼで蓋をしたら、冷蔵庫で 2 時間程度冷やし固める。

<キウイのソース>

- ① 鍋にグラニュー糖と水を入れ、火にかける。
- ② グラニュー糖が溶けたら火を止め、人肌くらいの温度まで冷やす。
- ③ ②に荒く切ったキウイを入れ、ブレンダーにかける。
- ④ 出来上がったソースは冷やしておく。

<仕上げ>

- ① お好みのグラスのふちにライム果汁をつけてからグラニュー糖をつける。
- ② キウイは半月形にスライスして、グラスにクレメダンジュを盛りつけたのちキウイ・ミントで飾る。