













VERRINE A LA NEIGE

淡雪ヴェリーヌ



各 6 個分

抹茶淡雪				
	ヴェネチアーナ	90 g	① ヴェネチアーナと40℃の水を5分間高速で攪拌する。	
	水 (40℃)	45 g	② 170gの水に粉末寒天を加えて沸騰させる。	
	水	170 g	③ ②に抹茶を加えてパーミックスにかけ、濾す。	
	粉末寒天(伊那寒天ZR)	2 g	④ ③を①に2度に分けて加え、気泡が消えないように合わせる。	
	抹茶/ほうじ茶粉末 (伊藤園)	10 g	⑤ 型に流して冷やし固める。	
お濃茶寒天				
	水	150 g	① 水と寒天を合わせて沸騰させる。	
	寒天	1 g	② グラニュー糖と抹茶を加えて沸騰させる。	
	グラニュー糖	100 g	③ 濾してから、コアントローを加える。	
	抹茶	10 g	④ 冷やした淡雪の上に少量流し、鹿の子豆を10g散らし、さらに	
	コアントロー54°	10 g	豆を覆う程度に流す。	
	鹿の子豆	適量	⑤ 冷やし固める。	
ココア寒天				
	水	150 g	① 水と寒天を合わせて沸騰させる。	
	寒天	1 g	② グラニュー糖とココアパウダーを加えて沸騰させる。	
	グラニュー糖	100 g	③ 濾す。	
	ココアパウダーブランアローム	15 g	④ 冷やした淡雪の上に少量流し、鹿の子豆を10g散らし、さらに	
	鹿の子豆	適量	豆を覆う程度に流す。	
			⑤ 冷やし固める。	
ベルガモット淡雪				
	ヴェネチアーナ	90 g	① ヴェネチアーナと40℃の水を5分間高速で攪拌する。	
	水 (40℃)	45 g	② 120gの水に粉末寒天を加えて沸騰させる。	
	水	120 g	③ ②にベルガモットビュレを加えて沸騰させる。	
	粉末寒天(伊那寒天ZR)	2 g	④ ③を①に2度に分けて加え、気泡が消えないように合わせる。	
	ビュレベルガモット	50 g	⑤ 型に流して冷やし固める。	
アールグレイ寒天 15g/pc				
	水	150 g	① 水を沸騰させ、アールグレイを入れてラップをして2分30秒おき、濾す。	
	アールグレイ茶葉	5 g	② ①と寒天を合わせて沸騰させる。	
	寒天	1 g	② グラニュー糖を加えて沸騰させる。	
	グラニュー糖	100 g	③ ビュレを加えて沸騰させる。	
	ビュレベルガモット	20 g	④ 粗熱をとり、冷やした淡雪の上に少量流し、刻んだシトロンラメルを10g散らし、	
	シトロンラメル	適量	さらにシトロンラメルを覆う程度に流す。	
			⑤ 冷やし固める。	
ココア淡雪				
	ヴェネチアーナ	90 g	① ヴェネチアーナと40℃の水を5分間高速で攪拌する。	
	水 (40℃)	45 g	② 170gの水に粉末寒天を加えて沸騰させる。	
	水	170 g	③ ②にココアパウダーを加えて沸騰させ、濾す。	
	粉末寒天(伊那寒天ZR)	2 g	④ ③を①に加え、気泡が消えないように合わせる。	
	ココアパウダーブランアローム	15 g	⑤ 型に流して冷やし固める。	
フランボワーズ寒天				
	水	100 g	① 水と寒天を沸騰させ、ビュレを加えて再度沸騰させる。	
	寒天	1 g	② フルッタデコールラズベリーとアルコールを加える。	
	フルッタデコールラズベリー	100 g	③ 冷やした淡雪の上に流す。	
	ビュレフランボワーズ100%	50 g		
	クレーム ドゥ フランボワーズ15°	10 g		

組み合わせ例

抹茶淡雪×お濃茶寒天

ほうじ茶淡雪×ココア寒天

ベルガモット淡雪×アールグレイ寒天

ココア淡雪×フランボワーズ寒天

