

La Vie en Rose

| 齋藤 優香 / sankara hotel & spa 屋久島



1. IVANAアイス

500g 牛乳
3個分 卵黄
200g IVANA カカオ30%(DLAnaturals)

- 1 牛乳を80℃(縁がフツフツする)まで加熱し、卵黄に加え、混ぜる。
- 2 弱火でゴムペラで混ぜ、クレーンアングレーズを作る。(82℃まで加熱)
- 3 IVANAに加え乳化させる。氷水にあてて温度を下げたら、20分ほどアイスクリームマシンにかける。
- 4 ポットに移し冷凍する。

2. 桃とジャスミンのコンポート

1個 桃
200g 1:1シロップ
20g レモン汁
5g ジャスミン茶葉

- 1 桃の皮・種を取り除いたら、真空袋にシロップ・レモン汁・ジャスミン茶葉・桃の皮を入れて真空し、水を張った鍋に入れ、火にかける。桃に味が染み込むまで加熱する。できたら氷水につけ、冷やす。

3. クランブル

25g バター
25g 粉糖
25g アーモンドブードル
25g 薄力粉

- 1 バターをポマード状にし、粉糖・アーモンドブードル・薄力粉の順に合わせてラップをし、30分ほど冷蔵庫で休ませる。
- 2 粗めの網で小さいクランブルを作り、160℃のオーブンで10~17分焼成。

4. コンポートジュレ

コンポート液
8g フランボワーズピューレ
4g アガー
20g レモン汁

- 1 コンポート液にピューレを入れて混ぜ合わせ、アガーを加えて溶けるまで加熱する。
- 2 レモン汁を加えてカップに移し、粗熱をとってから冷蔵する。

5. 木苺のグラニテ

100g フランボワーズピューレ
3.4g ゼラチン

- 1 ピューレを30gほど取り出して加熱し、ゼラチンを溶かす。
- 2 残りのピューレと合わせて、氷水で冷やす。
- 3 完全に固まらせた状態で冷凍し、約1日置く。
- 4 ロボクーブ本体の材料を入れるパーツと刃を、事前に冷凍庫で冷やしておく。グラニテとロボクーブを完全に凍らせておかないと、回した時に温度差によって生じた水滴がつき、味が薄くなる。

6. ジャスミン茶の泡

250g 水
4g ジャスミン茶葉
20g グラニュー糖
40g 牛乳
2g レシチン

- 1 水を80℃まで加熱し、茶葉を加える。味を濃い目につけるため、30分ほど蒸らす。
- 2 できたらパッセをし、グラニュー糖・牛乳・レシチンを加えて溶かす。

7. 組み立て

- 1 コンポートジュレ・8分の1カットを更に3カットした桃のコンポートを5個・クランブル・木苺のグラニテ・IVANAアイス・ジャスミン茶の泡の順に盛り付ける。

※一番下のジュレの薄いピンク・グラニテの濃いピンク・アイスの白のグラデーションになるように盛り付ける。

