

静岡のとおきレシピ

川根本町ゆずブラマンジェとジュレのヴェリーヌ



材料（グラス5杯分）	分量
A：ゆずマルムラード（ジャム）	－
川根本町ゆず	3 個
グラニュー糖	ゆずの 1/2 の重量
水	少量
B：ゆずブラマンジェ	－
牛乳	200cc
生クリーム	25cc
グラニュー糖	45g
川根本町ゆず粉	5 g
ゼラチン	4 g
生クリームホイップ	25cc 分
C：ゆずジュレ	－
白ワイン	50cc
水	200cc
グラニュー糖	45g
川根本町ゆず粉	5 g
ゼラチン	4 g

作り方

1	横半分に切ったゆずのタネを除き薄くスライス（スライスは飾り用に数切れ残しておく）。
2	1、グラニュー糖（1の1/2を計量）、水を鍋に入れ火にかける。中火でかき混ぜながら砂糖が溶け、実から水分が出てきたらとろ火に落とし、紙蓋をして1時間ほど煮る。これを冷ましたらAの完成。
3	牛乳と生クリームを鍋で沸かし、グラニュー糖とゆず粉を入れ、ゼラチンを加えてよく溶かす。
4	3をボウルに入れ、氷水の上でかき混ぜながら冷やす。十分に冷えたら生クリームホイップを加えて混ぜ、これを個数分のグラスに入れて冷蔵庫で10分ほど冷やしたらBの完成。
5	白ワインと水を鍋で沸かしたらグラニュー糖、ゆず粉を入れ、そこにゼラチンを溶かす。
6	5を細かい網で濾し、ボウルに入れ氷水の上でよく冷やしたらCの完成。
7	Bの上にCを流し込み冷蔵庫で30分ほど冷やす。
8	7にAとゆずのスライスを盛りつけたら出来上がり！
ポイント	3のポイント：ゆず粉の成分によりゼラチンが固まりやすくなります 7のポイント：ゆず以外に季節のフルーツを添えてもOK 【静岡県産のおすすめ食材】 <川根本町ゆず：頂（しずおか食セレクション）認定品> 高冷地の川根本町で栽培されているゆず。温度の低い環境が果皮を厚くし、香りの良いゆずに育てている。

