



今までの
レシピ集はこちら



かんたん レシピ

Let's cook!

旬のブルーベリーを使って ブルーベリーのブランマンジェ

福島でも栽培が盛んなブルーベリーを使った見た目も美しい三層のブランマンジェ。



教えてくれた先生
「Patisserie Sawada」
代表取締役社長 澤田 健さん

Patisserie Sawada

(パティスリー・サワダ)

福島市飯坂町立町8
TEL:024-542-2427
営業時間/8:30~18:00
定休日/水曜日

作り方

① ブルーベリーソース

- ①ブルーベリーをジューサーにかける。
- ②①を片手鍋に移して砂糖を加え、弱火~中火にかけてへらで混ぜながら混ぜ合わせる。
- ③火を消してレモン汁を加え、ボウルに移してしっかり冷ます。

② ブルーベリーのブランマンジェ

- ①粉ゼラチンと冷水を混ぜ合わせて冷蔵庫に入れる。
- ②アーモンドミルクと生クリーム、ブルーベリーソースを片手鍋に入れる。弱火~中火にかけてへらで混ぜながら60℃ぐらいに温め、①を加えて溶かす。
- ③②をボウルにこして、氷を当て混ぜながら15℃ぐらいまで冷やす。
- ④透明カップに6等分し、冷蔵庫で冷やし固める。

③ ブランマンジェ

- ①粉ゼラチンと冷水を混ぜ合わせて冷蔵庫に入れる。
- ②アーモンドミルクと生クリーム、砂糖を片手鍋に入れる。弱火~中火にかけてへらで混ぜながら60℃ぐらいに温め、①を加えて溶かす。
- ③②をボウルにこして、氷を当て混ぜながら15℃ぐらいまで冷やす。
- ④ブルーベリーのブランマンジェの上に6等分して流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。

④ 仕上げ

- ①冷やし固めたブランマンジェのうえにブルーベリーソースをうすく流し、ブルーベリーとミントの葉を飾ったら出来上がり。

材料

(透明カップ6個分)

ブルーベリーソース

ブルーベリー..... 150g
砂糖..... 40g
レモン汁..... 10g

ブルーベリーの ブランマンジェ

粉ゼラチン..... 5g
冷水..... 25g
アーモンドミルク 100g
生クリーム(35%) 100g
ブルーベリーソース 90g

ブランマンジェ

粉ゼラチン..... 3g
冷水..... 15g
アーモンドミルク 130g
生クリーム(35%) 50g
砂糖..... 10g

仕上げ

ブルーベリー..... 適量
ミントの葉..... 適量