

部門	プロ部門 準グランプリ	氏名	内藤 史朗
作品名	桃と日本酒の-196℃バシュラングラッセ		

作品ルセット (レシピ) 1 / 1

材料名	分量 (6人分)	作り方
福島産モモ (品種川中島白桃) *桃の日本酒コンポ ート 水 砂糖 (グラニュー) 酒 (大七皆伝※必須) バニラ 板ゼラチン	300 g 150 g 450 g 2本 2枚	*炭メレンゲ 卵白を泡立てグラニュー糖、コーンスターチ、炭の粉を混ぜて絞り、100℃のオーブンで1時間焼く  *桃の日本酒コンポート 桃 (川中島白桃) を半分に切り種を取り湯剥きする。鍋に桃、水、砂糖、酒、バニラ棒を入れ沸騰させる。ゼラチン、檸檬ジュースを加え、煮汁ごと冷やす。
*酒粕のアイスクリー ム 牛乳 砂糖 大七酒粕 (※必須) 生クリーム	100 g 40 g 15 g 125 g	*酒粕アイス 牛乳と砂糖、酒粕を沸かす、生クリームを加え冷やす。液体窒素でアイスクリームを作る。  *酒粕のムース 牛乳と砂糖、酒粕を沸かし、生クリームを加えサイフォンに入れる。
*炭メレンゲ 卵白 砂糖 コーンスターチ 食用炭パウダー	50 g 25 g 9 g 少々	仕上げ お皿に桃を置き煮汁をかける。酒粕アイスと酒粕ムースを桃の上に盛り付けして、液体窒素を浸した炭メレンゲをアイスの上に盛り付けて直ぐに提供する。
*酒粕のムース 牛乳 砂糖 大七酒粕 (※必須) 生クリーム	50 g 8 g 15 g 100 g	

アレンジ不可。  
 材料の日本酒と酒粕も、記載のものを  
 使用すること。