



林檎のスパークリングヴェリーヌ（味戸 清晃さん）

【材料（6人分）】

福島市産リンゴ（品種：サンふじ） 1～1.5玉（正味120g）

コンポート用シロップ

ミネラルウォーター 200ml
グラニュー糖 40g
トレハロース 40g
レモン汁 30ml

} A

カルヴァドスのゼリー

ミネラルウォーター 60ml
メイプルシロップ 50g
板ゼラチン 2.3g
カルヴァドス 12g

りんごとローズマリーのムース

※ムースのみ作り易い分量にて、仕上がり12名分のルセットとなります。

果汁100%のリンゴジュース 190ml
バニラ 1/3本
卵黄 40g
グラニュー糖 15g

トレハロース 15g
ローズマリー（葉の部分のみ使用） 4g
板ゼラチン 6g
生クリーム35% 130g
グラニュー糖 11g

} a

エスプーマ・スパークリング・ポム

Cのシロップをミネラルウォーターで薄めた物240ml
板ゼラチン 4g
CO2（炭酸ガス）ソーダカートリッジ（8g）1本

シナモンパウダー 少々

【作り方】

コンポート用シロップ

- ・ Aの材料を鍋に入れ火にかける。…①
- ・ リンゴの皮を剥き、縦1/16、横約3mmの大きさにカットする。
皮は①の鍋に入れて色を抽出する。
- ・ 赤く色が抽出されたシロップに、カットしたリンゴを入れ約1分ほど軽く煮る。…②
- ・ ②をエスプーマスパークリングのボトルに全て移し、レモン汁を入れ、ヘッドをしっかり締めて、湯せんに2分程かける。（※この時30秒に1度ノズルから中の空気を抜く。）
- ・ 湯せんから外し、常温で20分間放置する。
- ・ 20分後、流水でボトルの粗熱を取り、氷水で20分間冷やす。
（※ボトル内が真空状態に近づき味と色が浸透する）
- ・ 20分後、冷えたものをリンゴの果肉（B）とシロップ（C）に分ける。



カルヴァドスのゼリー

- ・ ミネラルウォーターとメイプルシロップを合わせ軽く温め、あらかじめ水でふやかしていた板ゼラチンを溶かし、粗熱をとったところにカルヴァドスを混ぜ、グラスに20gずつ流し、冷蔵庫で冷やし固める。…D

りんごとローズマリーのムース

- ・ aの材料は6分立てにしておく。
- ・ バニラを裂いてさやからビーンズを取り出し、リンゴジュースに入れ温めて香りを抽出する。…③
- ・ 卵黄・グラニュー糖・トレハロースを良く混ぜ合わせ③で溶きのばし、ローズマリーを入れて80℃まで過熱する。…④
- ・ ④にあらかじめ水でふやかしていた板ゼラチンを溶かし、粗熱を取り網で漉す。…⑤
- ・ ⑤と6分立ての生クリームを混ぜ合わせ、Dのグラスに30gずつ流し入れ、再び冷蔵庫で冷やし固める。…E
- ・ EのグラスにBをスプーンを使って入れる。…F

エスプーマ・スパークリング・ポム

- ・ Cのシロップを、糖度17%になる様にミネラルウォーターで薄め、そこから240ml計り軽くあたため、あらかじめ水でふやかしていた板ゼラチンを溶かし、10℃以下に冷やしエスプーマスパークリングのボトルに入れ、ヘッドをしっかり締めてCO₂（炭酸ガス）を挿入する。
- ・ ボトルごと冷蔵庫で5分以上休ませる。…⑥
- ・ ⑥をよく振り、Fのグラスに2度に分けて注ぎ入れる。
- ・ シナモンパウダーをふり仕上げる。

【断面】

