

はちみつレモンのパンナコッタ

Honey lemon Panna cotta



材料 ココット型 小6個分

板ゼラチン	3g
牛乳	150g
生クリーム40%	100g
グラニュー糖	15g
加糖練乳	20g
はちみつ	大さじ1
レモン汁	大さじ1

準備

- * ゼラチンを氷水でふやかしておく。※粉ゼラチンの場合は水15gでふやかしておく。
- * ゼラチンは板ゼラチンと粉ゼラチンに分けられます。板ゼラチンはパッケージに1枚の重量が載っているので参考にします。(1枚=2gなら1.5枚で3g)
- * 板ゼラチンは、たっぷりの水水にゼラチンをバラバラに浸して5~10分ほどふやかします。
- * 粉ゼラチンは、ゼラチンの5倍の水にゼラチンを振り入れて5分ほどふやかします。
- * このレシピはギリギリのゼラチン量にしてあるので、ゆるすぎる、お土産にするなどの時は1g増やして作ってください。

作り方

- 1 先に氷水(分量外)を用意しそこへ板ゼラチンを1枚ずつ入れてふやかす。
※粉ゼラチンの場合は分量の水にゼラチンを振り入れてふやかしておく。
- 2 鍋に牛乳・クリーム・砂糖・練乳をはかり、混ぜながら70度くらいまで温める。
(火から外すと湯気が出るくらい)
- 3 ゼラチンに爪を立てて芯までふやけていることを確認する。枚数を数えて、
ギュッと水分を絞る。ゼラチンは手の熱でも溶けることがあるので手早くすること。
- 4 火を消した鍋に水気を切ったゼラチンを加え混ぜる。
- 5 ゼラチンが溶けたら氷水につけて20度くらいまで冷ます。
洋酒などを加える場合は、ここで加える。

- 6 注ぎやすい計量カップなどを使い、器にそっと流す。冷蔵庫で3時間ほど冷やす。

《ソース》

はちみつとレモンを合わせてきれいに混ぜる。

食べる前にパンナコッタの上にそっと流す。

Memo

お渡しいたしました文章・写真・レシピなどの著作権は「Cherry Bonjour」に所属し、公衆送信・無断転用・ネットへの公開・レッスンでの使用を固くお断りしています。