

ヴェルマンジェ

材料(プリン型5個分)

抹茶のプリン

牛乳	300ml
抹茶	10g
グラニュー糖	40g
板ゼラチン	8g
生クリーム	100ml

抹茶のソース

牛乳	100ml
抹茶	5g
卵黄	20g(1個分)
グラニュー糖	20g
桜の塩漬	5つ

作り方

A 抹茶のソースを作る。

- 1 抹茶に牛乳の15mlを加えてペースト状にする。
- 2 鍋に残りの牛乳を入れて1を溶かし込み、火にかける。
- 3 ボールに卵黄を溶きほぐし、グラニュー糖を入れ泡立て器でまぜあわせる。
- 4 牛乳を沸騰しない程度に温め、3に少しずつ加えまぜあわせる。
- 5 鍋に戻して火にかけ、木べらで混ぜながらとろみがつくまで火を通す。
- 6 こし器でこしてボールに入れ、氷水で冷ます。
- 7 製氷器に入れて冷凍する。

B 抹茶のプリンを作る。

- 1 型に薄く油を塗しておく。
- 2 板ゼラチンを氷水でふやかしておく。
- 3 抹茶に牛乳の30mlを加えてペースト状にする。
- 4 鍋に残りの牛乳を入れて3を溶かし込み、さらに生クリームを加えて火にかける。
- 5 ゼラチンが溶ける程度に温まったら火から下ろしてゼラチンを溶かし込む。
- 6 こし器でこして、あら熱をとり、型の7分目まで注ぐ。
- 7 冷凍庫に5～10分ほど入れ、固まりかけの状態にする。
- 8 冷凍した抹茶のソースを埋め込み、冷蔵庫で冷やし固める。

C 型を湯で温めて抹茶のプリンを器に盛り、塩出しをして水気を切った桜を飾る。