

DESSERT

カッサータ シチリアーナ

シチリアの伝統菓子、カッサータを研究して生まれたデザート。

2種類のチーズをふんだんに使った味わいは、リッチなアイスクリームのような。ドライフルーツとナッツの様々な食感が味わえます。宝石のようにドライフルーツがはいっているので、ざっくりと盛り付けてパーティーのゲストの目を楽しませて。



材料

マスカルポーネチーズ : 100g
リコッタチーズ : 80g
卵白 : 50g
グラニュー糖 : 27g
47%生クリーム : 100g
コンデンスミルク : 35g
オレンジセミコンフィ : 140g
セミドライイチジク : 40g
ピスタチオ : 50g
オレンジの花の蜂蜜 : 50g

オレンジセミコンフィ
オレンジ : 150g
グラニュー糖 : 150g

ピンクグレープフルーツ : 適宜
オレンジ : 適宜

作り方

Step 1

オレンジセミコンフィ

洗ったオレンジを鍋に入れてひたひたの水で2~3回茹でこぼします。

柔らかくなるまで茹でます。

グラニュー糖、ひたひたになる量の水を加えて落とし蓋をし、シロップが1/3になるくらいまで煮詰めます。

瓶に移して密閉して冷まします。



Step 2

マスカルポーネとリコッタチーズをなめらかに混ぜ合わせ、1.5cm角にカットしたオレンジセミコンフィ・セミイチジクを加えます。

別のボールで生クリームを7分立てにします。



Step 3 メレンゲ

軽く泡立てた卵白に1/3のグラニュー糖を加えてしっかり泡立てます。
さらに1/3のグラニュー糖を加えて角が立つまで立て、残りのグラニュー糖を加えてきめが整うようにしっかりと混ぜ合わせます。



Step 4

STEP2にメレンゲを加え混ぜ、7分立てにした生クリームを加えて軽く混ぜ合わせます。
ピスタチオと蜂蜜、コンデンスミルクを加えマーブル状になるようにさっくりと合わせ、器に入れて冷凍します。

Step 5

お皿に盛りつけて、お好みでグレープフルーツやオレンジを飾ります。
盛り付けるまえに冷蔵庫に少し入れておくと程よい柔らかさになりおすすめです。

