

DESSERT

メロンのクーブ ～シャンパンとミントのグラニテ～

ラベンダーの香りとフレッシュなメロンを楽しむデザート

ちょっとした記念日に・・・
フレッシュメロンをラベンダーのパンナコッタと
シャンパンのグラニテで楽しむ大人なデザート。
素敵なおグラスで仕込んだら特別な日を華やかに演出してくれます。



材料

【ラベンダーのパンナコッタ】カクテルグラス
6個分
牛乳：210g
生クリーム：30g
グラニュー糖：24g
ゼラチン：3g
ドライラベンダー：2g

【シャンパンのグラニテ】6人前
水：120g
グラニュー糖：30g
スパークリングワイン：50g
レモンジュース：4g
ミントの葉：5枚

メロン果肉くり抜き：24個
メロンビューレ：150g

作り方

Step 1

【ラベンダーのパンナコッタ】

ゼラチンは冷水でふやかしておきます。

鍋に牛乳・生クリーム・グラニュー糖を入れ、沸かします。

ドライラベンダーを加えて蓋をして3分蒸らします。

ゼラチンを加え溶かし、漉します。

粗熱をとり、グラスに流し冷やし固めます。



Step 2

【スパークリングワインのグラニテ】

鍋に水・グラニュー糖を入れ沸かします。

火を止めてスパークリングワインとミントを入れて蓋をして5分蒸らします。

レモンジュースを加えて漉し、粗熱を取り、冷凍庫で凍らせます。

Step 3

メロンを丸く、くり抜きます。

※皮のぎりぎりのところは、甘みが少ないので、中心部分をくり抜きます。

くり抜いて残った部分は、ミキサーなどでピューレにします。



Step 4

パンナコッタの上にメロンをくり抜いたメロンをのせて、メロンピューレをかけます。

グラニテをフォークで削りかけます。

お好みでミントを散らして出来上がりです。