

DESSERT

巨峰のジュレとコンポート

巨峰の美味しさを
閉じ込めたデザート。

6月に入ると出回り始める大粒の巨峰を使った、ゼリー、コンポート、グラニテ、といろいろな形で巨峰の美味しさを閉じ込めたデザート。冷たくて喉ごしがよいので、巨峰が出回る初夏から秋にかけての暑い季節には、レストランでも大人気のデザート。



材料

4人前

A) 巨峰ジュースとコンポート

巨峰：300g

シロップ：300g（水：300g グラニュー糖：
100g）

B) 巨峰ゼリー

巨峰ジュース：200g

パールアガー：7g

グラニュー糖：4g

C) 巨峰グラニテ（20人前）

巨峰：300g

グラニュー糖：50g

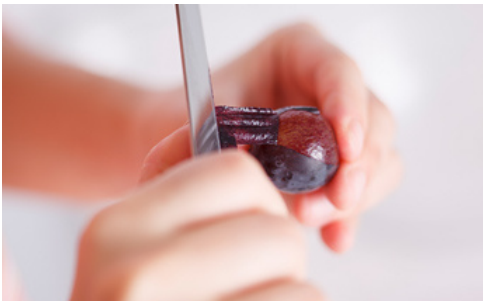
水：150g

作り方

Step 1

3:1のシロップを作ります。

水に砂糖を混ぜ、数回かきまぜたら沸騰させ、少し沸かします。



Step 2

次に、A) の巨峰ジュースとコンポートを作ります。

巨峰の皮を剥き、皮と実の両方を、熱い3:1のシロップに一晩漬けます。

一晩漬ける時間がない場合は、最低5～6時間は漬けておきます。

Step 3

一晩経ったら、B) の巨峰ゼリーを作ります。

A) で漬けておいた巨峰の実を取り出し、漉して皮とシロップを分けます。

シロップ200gを沸騰させ、7gのグラニュー糖と4gのパールアガーを溶かします。
パールアガーは、ダマにならないよう気を付けながら入れます。



Step 4

STEP 3の巨峰ゼリーの粗熱をとったら、取り出しておいた巨峰の実を戻して、冷蔵庫に入れて冷やし固めます。

Step 5

C) の巨峰グラニテを作ります。

グラニュー糖と水でSTEP 1のようにシロップを作り、冷やしておきます。
巨峰をフードプロセッサーにかけて粗めのシノワなど漉し器で漉します。

シロップと合わせて、冷凍します。



Step 6

冷たいお皿に巨峰のゼリー、コンポートを盛り、フォークで細かくしたグラニテを盛り付けます。