

## VERRINES MOSAÏQUES

ヴェリーヌ モザイク



### ■Panacotta. パンナコッタ

Pour 10 verrines ヴェリーヌ 10 個分のレシピ

- ・Clous de girofle クローヴ.....2 個
- ・Crème fraiche 生クリーム 35%..... 600 g
- ・lait 牛乳..... 320 g
- ・Gélatine en poudre 粉ゼラチン..... 12g
- ・Sucre en poudre 粉糖.....50 g
- ・Extrait de vanille バニラエッセンス..... 5 g

Coulis de fruit les vergers Boiron 1 bouteille de chacun des  
8 coulis de la gamme Boiron.

クーリー 各種 (全 8 種) 1 本ずつ

鍋にクローヴ、生クリーム、牛乳を入れて混ぜ合わせ、10 分間アンフュゼする。粉ゼラチン、粉糖を加え、85°Cまで加熱したら、バニラエッセンスを加える。シノワで濾して、常温になるまで急速に冷ます。

### ■Montage モンタージュ (組み立て)

器にクリームを流し入れ、その上からクーリーを流して層を作る。再びクリームを器のふちまで流し入れ、冷蔵庫で 3 時間以上冷やし固める。パンナコッタをラムカン型だけで冷やし固め、クーリー (フランボワーズやフリーズなど...) を添える、あるいは、4 つにカットしたイチヂクを添えた上からハチミツを少しかけて供しても良い。最後にクーリー フリーズでナペすると最高の仕上がりになる。

