

カテェネ 農食ツーリズム 「いちご」を使ったレシピ



いちごのベリーヌ

いちごのコンポートと
フレッシュないちご
2つのテイストを楽しんで。

(注) ベリーヌとはフランス語でグラスに盛りつけたデザート菓子のこと



● おいしく作るポイント ●



POINT 1

いちごの食感をいかすため、火が通り過ぎないように気をつけます



POINT 2

だまにならないよう、生クリームは少しずつ加えながら混ぜていきます

〈材料 (2人分) 〉

- いちご 4~6個
- マスカルポーネチーズ 50g
- グラニュー糖 大さじ1/2
- 生クリーム (脂肪分35%) 60g
- レモン汁 小さじ1/4~1/2
- フレッシュミント

コンポート

- いちご 5~6個
- 白ワイン 大さじ2
- グラニュー糖 20g

〈作り方〉

1. いちご (4~6個) は3mm厚の輪切りにする
2. コンポート用のいちごは縦半分に切る。鍋にコンポートの材料を全て入れ、焦げないように鍋をゆすりながら強めの中火で煮る (point1)。グラニュー糖がとけていちごの色が変わったらすぐ火を止め、鍋底を氷水に当てて冷やし、粗熱を取る
3. ボウルにマスカルポーネチーズ、グラニュー糖を入れ、ゴムベラで混ぜながら生クリームを加え、さらに混ぜる (point2)。レモン汁も加えクリーム状にする
4. グラスに2のコンポートを入れて、3を上のにせて10分以上冷やす
5. 4の上に1のをのせ、フレッシュミントを飾る

直径9cm×高さ10cm (うち入る場所は7cm) のグラスで作りました。
大きめのグラスで作る時は、分量を増やすなど調節してください。