

ル レクチエと越後姫のデザート盛り合わせ

ル レクチエの渋みには女性に嬉しいポリフェノールが多く含まれています。今回はポリフェノールたっぷりのル レクチエをコンポートにし、シャルロットは口の中でとろけるような食感と、スッキリした甘さに仕上げました。越後姫は香りが良く、糖度もあるので生クリームを加え、軽い食感に仕上げました。

<材料> (約 10 人分)

- **【越後姫のムース】**
 - 越後姫……………100g
 - レモン汁……………適量
 - グラニュー糖……………20g
 - ゼラチン……………3g
 - 生クリーム……………100g
- **【A ル レクチエのコンポート】**
 - ル レクチエ……………1個
 - 水……………350cc
 - グラニュー糖……………80g
 - シナモンスティック…1本
 - レモン汁……………適量
- **【B ル レクチエのシャルロット】**
 - ル レクチエ……………約1個
 - グラニュー糖……………50g
 - ゼラチン……………7g
 - 生クリーム……………250g



<https://youtu.be/YGYE3qi8dJ4>

<作り方> ※画像をクリックするとレシピ動画が見られます。

越後姫のムース

- ①ヘタを取った越後姫 100g にレモン汁適量を加えてミキサーにかけピューレにする。ピューレを鍋に入れ、グラニュー糖を加えて中火でひと煮立ちさせる。
- ②①にゼラチンを加え、ゼラチンが溶けたら、こしながら別の容器に移し、氷水を入れたボウルに浸してゆっくりとかき混ぜながら 26℃ぐらいまで(触ってみて少し冷たいと感じるくらい)冷やす。
- ③生クリームを6分立てにし、②と混ぜ合わせたものを型に流し入れて1時間冷蔵庫で冷ましたら、型から取り出して出来上がり。

A ル レクチエのコンポート

- ①ル レクチエを4等分にして皮と芯を取る。
- ②鍋に①を入れ、水、グラニュー糖、シナモンスティック、レモン汁を加え、中火でひと煮立ちさせる。
- ③あくを取りながら弱火で 15 分程度煮たら、火を止め別の容器に移し、30 分放置する。味が馴染んだら出来上がり。
- ④プリンカップにル レクチエのコンポートを薄くスライスしたものを5枚貼り付けておく。(B で使用)

B ル レクチエのシャルロット

- ①シャルロットの作り方は、越後姫のムースの①～②の工程と同じ。
- ②①と生クリームを6分立てにしたものを混ぜ合わせ、A の④で用意しておいたプリンカップ型に流し入れて冷蔵庫で1時間冷ましたら、型から取り出して出来上がり。
-
- ⇒最後に、越後姫のムースと、A、B を盛りつけて完成。