

「パッション ドゥ ローズ」

田中貴士シェフに教わる

ヌガーグラッセ

【材料】 (φ5.5cmのセルクル型4~5個分)

卵白……60g

グラニュー糖……4g

ハチミツ……75g

生クリーム (35%、9分立てにして冷やす) ……120g

材料 (A)

ラムレーズン (粗みじん切り) ……20g

グリोटティーヌ (サクランボのキルシュ漬け/粗みじん切り) ……27g

ヌガティン (砕いたもの) ……40g

ピスタチオ (粗みじん切り) ……5g

<ヌガティン>

グラニュー糖……17.5g

水……適量 (砂糖全体に浸み込む程度)

アーモンド・アッシュ (細目) ……25g

※お好みで添えて

<アプリコット・ソース>

鍋にアプリコットのピューレ100g、砂糖50g、水30gを入れて火にかけ、沸騰させて冷ます。

【作り方】

- (1) ヌガティンを作る。鍋にグラニュー糖と水を加えて強火にかけ、117℃に熱する。火を止めてアーモンドを加えて混ぜる。
- (2) 再び鍋を弱火にかけ、混ぜながらゆっくり色づける。バットに広げて冷ます。ほぐして粒状にする。
- (3) イタリアンメレンゲを作る。ボウルに卵白を入れて泡立て器で角が垂れるくらいの固さに立てる。

- (4) 鍋に砂糖とハチミツを入れて火にかけ、117℃に熱する。(3)に少しずつ加えて混ぜる。
- (5) 全部加えたら水を張ったボウルを底面に当て、艶が出るまでしっかり混ぜて完全に冷ます。
- (6) (5)と生クリームを混ぜ合わせる。材料(A)を加えてさっくりと混ぜる。型に入れて表面を平らにし、冷凍庫で5時間固める。