

# P · R · I · M · V · S

## メロンシャーベット

時間: 20分

レベル: 中級

材料  
4人分  
メロン 1.2 kg  
砂糖 200 g  
ガムシロップ 60 g  
レモン汁 大さじ2  
PRIMVSモデナ産バルサミコ酢IGP



準備 20分

メロンの皮をむき、半分に切る。スプーンでタネとわたを取り除き、粗くぎざむ。

刻んだメロンをフードプロセッサーまたはミキサーに入れ、シロップの準備をする。白砂糖200g、水90ml、オリゴ糖60mlを用意する。

シロップを作る。砂糖と水をなべに入れ120°Cまで熱する。オリゴ糖を加えて混ぜ、火を止めて冷ます。その間にフードプロセッサーでメロンを混ぜ、シロップとレモン汁を加え更に数秒間混ぜる。

アイスクリームメーカーがない場合、メロンのミックスをボウルに入れ、冷凍庫に入れる。10分後に取り出して泡立て、再び冷凍庫に入れる。また10分後に取り出して泡立て、冷凍庫に戻す。

アイスクリームくらいの濃さになるまでこの作業を繰り返す。冷凍庫のパワーにより回数は異なる。仕上げに、アイスクリーム用のスプーンで2玉をグラスに盛り、PRIMVSモデナ産バルサミコ酢IGPをふりかけ、新鮮なミントの葉を添えたら完成。