

P · R · I · M · V · S

イチゴムースのバルサミコ添え

時間: 40分

レベル: 中級

材料

6人分

イチゴ 450 g

ゼラチンシート 30 g

生クリーム 750 g

ミントの葉 10枚

粉砂糖 80g

PRIMVSモデナ産バルサミコ酢IGP



準備 40分

イチゴのヘタを取り、洗ってスライスする。ミキサーに入れてピューレにする。その間にゼラチンを準備する。ボウルにお湯をいれ、ゼラチンを浸す(ゼラチン30gにお湯500ml程度)。

ゼラチンをふやかしている間に、イチゴのピューレ1/3を中火にかける。ぐつぐつ煮え始めたらゼラチンを加え、ゼラチンが完全に溶けたら残りのピューレを加える。

よく混ぜたら冷ます。クリームを泡立て、ピューレと混ぜ合わせる。6つの型に流し込み、冷蔵庫で一日以上冷やす。

ムースは一日以上冷やす必要があるため、事前に準備すること。

スライスしたイチゴ、ミントの葉とともに盛り付け、仕上げにPRIMVS モデナ産バルサミコ酢IGPを数滴加える。