

Recipe

水切りヨーグルトムース & レモンゼリー



Yoghurt mousse & Lemon jelly

お料理、お菓子、ドリンクに色々使い回しできる ストックレシピも 2種 ご紹介



スライスレモンのシロップ煮つけ



作り方

① 材料 (お好み量で)

- ・国産レモン ... お好み量
- ・石臼米唐 ... レモンの量に
- ・はちみつ ... 量づつ
- ・水 ... 鍋にレモンを入れ全体がひたる位の量

1. よく水洗いしてはいたレモンをスライスし余分な汁をヒリ金属にきつめる
2. 石臼米唐、はちみつ、水を加え弱火で煮だして透明感が出るまで加熱する
3. カップ熱消毒したビンに入れる



レモンカード Lemon curd

① 材料

- ・国産レモン汁・120g (3~4個)
- ・全卵 ... 3個
- ・グラニュー糖 ... 160g
- ・無塩バター ... 80g

作り方

1. よく水洗いしたレモンの黄色い部分の皮をすりおろしておく (使用するのは半分)
2. レモンを半分に切り汁を絞り、皮を加え、ガーゼでさらに絞っておく
3. 全卵をほぐし茶こしでこす
4. 小金属にレモン汁、卵、グラニュー糖、バターを加え90℃の湯せんにつけゴムベラでゆっくり混ぜていき 20~30分底がまばらに見える位トロミがついたら湯せんから外す。
5. 熱いうちに消毒した保存ビンに入れ冷やしたら完成 (2week以内保存可)



① レモンゼリーの作り方

① 材料 (カップ6個分)

- ・レモンシロップ ... 100g (右レシピのもの)
- ・水 ... 60g
- ・はちみつ ... 甘みはお好みで調整
- ・米粉ゼラチン ... 4g
- ・お湯 ... 40cc

※すべての材料をカマエ、いったんこしてバットに入れ冷やし固め1cm弱の角切りにて完成

レモンカードとは、イギリス伝統お菓子で「レモンバタークリーム」です。濃厚で甘酸っぱいクリームです。



準備にひくこと

- ・プレーンヨーグルトをキッチンペーパーをひいたザルに入れぬぐい水切りしておく



- ① 水切したヨーグルトの200gを使用し④とボールに合わせておく
- ② 別のボールに生クリームとグラニュー糖を合わせ角が立つ前のう部分で混ぜる
- ③ 小金属に⑥を入れゼラチンが完全にヒけたら①に加え全体がまばらと②に合わせゼリーカップの中にいれていく。冷蔵庫でいったん冷やす。
- ④ レモンカード(分量外)とヨーグルトムースの上にのせレモンゼリー、クリーム、チャベールをのせたら完成

③ ヨーグルトムースの作り方

③ 材料

- ・プレーンヨーグルト ... 400g
- ・レモンカード ... 30g
- ・はちみつ ... 大さじ1
- ・生クリーム ... 100cc
- ・グラニュー糖 ... 10g
- ・米粉ゼラチン ... 5g
- ・お湯 ... 30cc
- ・金網のクリームチャベール ... 少々

- ← ① レモンゼリー
- ← ② レモンカード (右レシピ)
- ← ③ ヨーグルトムース

今回レモンを使った3層のスイーツです

レモンゼリーはレモンスライスのシロップ煮の液を使用しました (右レシピ参照)