

～夏のスイーツバリエーション～
オレンジ風味のカタラーナ パインのスープ仕立て

NO 1

<使用食材>

○カタラーナ

卵黄	125 g
グラニュー糖	68 g
牛乳	281cc
生クリーム	100cc
オレンジゼスト	1個分
オレンジジュース	115cc
コアントロー	32cc

○パインスープ

パインピューレ	150g
ココナッツピューレ	5g
ナパージュ	15g

<Let's Cooking>

●カタラーナ

- ① 牛乳・生クリーム・オレンジジュースを鍋に入れ、火にかけます
- ② 卵黄とグラニュー糖を白っぽくなるまで混ぜます
- ③ ①が沸騰寸前で火から下ろし②と混ぜて濾します
- ④ ③にコアントローとオレンジゼストを入れて型に流し150℃のオーブンで20~25分焼きます
- ⑤ オーブンから取り出したカタラーナを冷まし、冷凍庫で凍らせたら・・・

☆できあがり☆

●パインスープ

- ① 左記の材料を全て混ぜ合わせます

～夏のスイーツバリエーション～
オレンジ風味のカタラーナ パインのスープ仕立て

NO 2

<使用食材>

○ココナッツシャンティ

生クリーム	200cc
ココナッツピューレ	100g
グラニュー糖	30g
ゼラチン	2.5g
マリブ	10cc

○パインコンカッセ

パイン	50g
水	100cc
グラニュー糖	50g

<Let's Cooking>

●ココナッツシャンティ

- ① ココナッツピューレに生クリーム以外の材料を入れ、混ぜます
- ② グラニュー糖とゼラチンが溶けたら氷水にあて、固めます
- ③ 別に、生クリームを9分立てにします
- ④ ①と②を混ぜ合わせたら・・・

☆できあがり☆

●パインコンカッセ

- ① 水とグラニュー糖を完全に溶けるまで混ぜ合わせます
- ② ①のシロップにパインを付け込ませたら・・・

☆できあがり☆