

# ～クレメダンジュ～



## <使用食材>

### 「クレメダンジュ」

フロマージュブラン	・・・100g
40%生クリーム	・・・100g
凍結卵白	・・・50g
グラニュー糖	・・・35g
レモン汁	・・・10g

### 「ソース オフランボワーズ」


マデラ酒or ポートワイン	・・・100g
フランボワーズピューレ	・・・100g
グラニュー糖	・・・20g

フリュイルージュ ・・・適  
フランボワーズ、イチゴ、グロゼイユ

スライスアーモンド ・・・適

## <Let's Cooking>

- ① フロマージュブランにレモン汁を合わせる
  - ② 生クリームを9分立てにする
  - ③ グラニュー糖を3回に分けてメレンゲを作る
  - ④ フロマージュブランに9分立てした生クリームを合わせる
  - ⑤ メレンゲをサックリ合わせる
  - ⑥ ザルにガーゼ、もしくはキッチンペーパーを敷き6時間から1晩おく
- 
- ① マデラ酒を火にかけてアルコールをとばし少しつめる
  - ② ①にピューレとグラニュー糖を入れてツヤが出るまでつめる  
(だいたい140g～120gまで)
  - ③ つめたソースを冷やし、フリュイルージュと合わせる



## ～クレメダンジュ風水切りヨーグルト～

### <使用食材>

#### 「クレメダンジュ」

ヨーグルト	・・・400 g
40%生クリーム	・・・100 g
グラニュー糖	・・・40 g
レモン汁	・・・10 g

#### 「オレンジソース」

オレンジジュース	・・・300 g
杏ジャム	・・・30 g
レモン汁	・・・10 g
コーンスターチ	・・・2 g
グラニュー糖	・・・25 g
水あめ	・・・15 g
グランマニエor コアントロー	・・・10 g

#### 「簡単ベリーソース」

冷凍ベリーミックス	・・・200 g
グラニュー糖	・・・40 g
レモン汁	・・・6 g

### <Let's Cooking>

- ① ヨーグルトをガーゼもしくは、キッチンペーパーを敷いたザルにあけ、一晩おく
- ② 40%生クリームにグラニュー糖を入れ9分立てにする
- ③ ①と②を混ぜてレモン汁を合わせてガーゼを敷いた型に入れる
- ① グラニュー糖とコーンスターチは一緒にしておく
- ② お酒以外全部鍋に入れ、火にかける
- ③ あくを取りとろみがつくまで、まぜながら火にかける
- ④ ある程度とろみがついたら、一気に冷やす
- ⑤ あら熱がとれたらお酒を入れて冷やす
- ① 全部まとめて5分くらい置く
- ② レンジで4分くらい温める
- ③ 冷やして終わり★