

季節で検索 **ハッピーレシピ辞典**



「宮武将吾のランチパーティー 2014年11月14日より」

**お酒のサバイヨトースト添え 宮武将吾のランチパーティーレシピ**



**材料 (6~8人分)**

【上の層】

▼A▼	
酒粕	10g
水	40cc
牛乳	60cc
砂糖	20g
ゼラチン	2g
水	20cc
生クリーム (6分立て)	40cc

【下の層】

▼B▼	
卵黄	1ヶ
砂糖	20g
トレハロース (なくても可)	5g
タカラ 料理のための清酒	40cc
ゼラチン	2g
水	20cc
生クリーム (8分立て)	45cc

【トッピング】

生クリーム	適量
あずき	適量
ロイヤルブレッド	3~4枚

【上の層】

- 1 ゼラチンは水でそれぞれ戻しておく。
- 2 <A> をよく混ぜ合わせ、鍋にかけしっかり沸騰させてアルコールをとばす。(お好みでアルコールを残してもOK)
- 3 戻しておいたゼラチンを加え、鍋を氷水にあてながらとろみがついたら生クリームを合わせる。

【下の層】

- 4 「料理のための清酒」のアルコールを飛ばして、少し熱をとってから、ボールに入れる。卵黄と砂糖を加え、湯銭にかけてとろみがつくまでかき混ぜる。
- 5 戻しておいた残りのゼラチンを加え、あら熱がとれたら生クリームを合わせる。
- 6 器に下の層、上の層の順に入れあずきと生クリームをかざり、トーストした食パンをそえて出来上がり。

**レシピで使用している商品のご紹介**

