

ふじのくに
食の都 仕事人地産地消
レシピ

川根本町ゆずブラマンジェとジュレのヴェリーヌ

栄養価
[1杯分]エネルギー:228kcal たんぱく質:3.7g
脂質:5.8g 食塩相当量:0.1g

(栄養価計算:県東部健康福祉センター健康増進課)

川根本町はゆずの生産量が県内1位。高冷地で育てられた「川根本町ゆず」は果皮が厚く香り高いのが特徴です。今回はフレッシュな実と、粉末にした「ゆず粉」を使ったデザートを、富士宮市「レストラン・ミツ」の石川光博さんに作っていただきました。

■材料[グラス5杯分] **[A:ゆずマルムラード(ジャム)]**川根本町ゆず3個、グラニュー糖(タネを除いたゆずの1/2の重量)、水少量 **[B:ゆずブラマンジェ]**牛乳200cc、生クリーム25cc、グラニュー糖45g、川根本町ゆず粉5g、ゼラチン4g(板の場合は水に溶かしておき、粉の場合は水でふやかしておく)、生クリームホイップ25cc分 **[C:ゆずジュレ]**白ワイン50cc、水200cc、グラニュー糖45g、川根本町ゆず粉5g、ゼラチン4g(Bと同様)

■作り方 所要時間:約60分 ①横半分に切ったゆずのタネを除き薄くスライス(スライスは飾り用に数切れ残しておく) ②①、グラニュー糖(①の1/2を計量)、水を鍋に入れ火にかける。中火でかき混ぜながら砂糖が溶け、実から水分が出てきたらとろ火に落とし、紙蓋をして1時間ほど煮る。これを冷ましたら**[A]**の完成 ③牛乳と生クリームを鍋で沸かし、グラニュー糖とゆず粉を入れ、ゼラチンを加えてよく溶かす ④③をボウルに入れ、氷水の上でかき混ぜながら冷やす。十分に冷えたら生クリームホイップを加えて混ぜ、これを個数分のグラスに入れて冷蔵庫で10分ほど冷やしたら**[B]**の完成 ⑤白ワインと水を鍋で沸かしたらグラニュー糖、ゆず粉を入れ、そこにゼラチンを溶かす ⑥⑤を細かい網で濾し、ボウルに入れ氷水の上でよく冷やしたら**[C]**の完成。⑦**[B]**の上に**[C]**を流し込み冷蔵庫で30分ほど冷やす ⑧⑦に**[A]**とゆずのスライスを盛りつけたら出来上がり!

ポイント

・ゆず粉の成分によりゼラチンが固まりやすくなります

③のポイント

・ゆず以外に季節のフルーツを添えてもOK

⑦のポイント

作り方
動画
公開中!

YouTube

仕事人
紹介いしかわ
みつひろ
石川
光博さん

1989年にフランスへ渡り、三つ星「ミッシェル・ゲラル」など、5店の星つきレストランで4年間の修業を積む。1995年にアフリカコートジボワール日本大使公邸料理人として腕を磨くと1997年に故郷の富士宮市に「レストラン・ミツ」を構える。定期的に料理教室を開き、地域の人々にフレンチの哲学や食文化を伝えている。

Restaurant Mitsu
富士宮市小泉2343-102
☎FAX0544(22)4439