

《道具の準備》

- グラス（165ml） 5 個（無印のステムグラスS 近いサイズのグラスならOK）
- 中ボウル
- 手鍋（直径16～20cm）
- 耐熱ボウル小（電子レンジにかける）
- 氷水のボウル
- ゴムベラ
- こし器
- ナイフとまな板（桃をカットする）

《ご自身で準備いただく材料》

オンラインのため、生ものはご準備ください。

桃2個 白ワイン100g 生クリーム90g（乳脂肪分35%）

レモン1個 ギリシャヨーグルト70g

《代用について》

- ・白ワイン→ 水（アルコール無しにしたい場合）
- ・ギリシャヨーグルト→ 普通のヨーグルト

《オンラインレッスンを受講される方へ》

オンラインレッスンでございませぬ。ご自身で作成いただくメニューです。

実習でチェックを希望される場合は、事前にお知らせください。

その場合、桃の白ワインコンポート、桃のセリーは事前に作っておいて下さい。

桃をピューレにする、グラスの準備、計量はすませておきます。





桃と木苺のピーチメルバ風

白ワイン香る桃のコンポートと、爽やかなヨーグルトムースを合わせた夏のデザート。フランボワーズの酸味が、桃の甘みを引き立て味に奥行きが増します。



材料

グラス（165ml）5個分

【桃の白ワインコンポート】

白桃……………約2個 400g
白ワイン…………… 150g
水…………… 300g
グラニュー糖…………… 100g
レモンの輪切り…………… 2枚

【桃のゼリー】

桃のコンポートのシロップ… 400g
グラニュー糖…………… 10g
アガー（パールアガー8）……10g

【フランボワーズ・ジュレ】

フランボワーズピューレ…… 40g
グラニュー糖…………… 6g
粉ゼラチン…………… 1g

【桃のヨーグルトムース】

桃のピューレ……………70g
（コンポートをピューレ状にする）
粉ゼラチン…………… 2g
（冷水10gでふやかす）
生クリーム（乳脂肪35%）……50g
グラニュー糖……………15g
ホワイトチョコレート……………40g
ギリシャヨーグルト（無糖）…70g
生クリーム（乳脂肪35%）……70g
レモン果汁…………… 7g



工程

前日

冷やす2時間半～3時間

冷やす30分

桃の白ワイン
コンポート

桃の白ワイン
ムース

桃のゼリー

フランボワーズ
ジュレ

仕上げ



作り方

《桃の白ワインコンポート》

前日まで作ってシロップを染みこませておく。

- ①桃はよく洗って、ぐるりとナイフを入れてひねり半割にする。種をとりだして置いておく。
- ②直径16～20cm程度の鍋に、水、白ワイン、グラニュー糖を入れて中火にかけて溶かす。沸いてきたら、皮付き半割の桃、種を入れて、オープンペーパーなどで落としふたをする。沸いて1分ほど加熱したら、火を止めてそのまま冷ます。粗熱がとれたら冷蔵庫で保存する。冷蔵保存で5日が目安。早めに食べきってください。

《桃のヨーグルトムース》

下準備

- ・粉ゼラチンを冷水にふり入れて混ぜ、ふやかしておく。
(板ゼラチンの場合は、たっぷりの冷水でふやかし水気をきっておく。)
 - ・桃の白ワインコンポートをハンドブレンダーにかけてピューレ状にし、70gを計量する。
 - ・レモン果汁を絞っておく。
 - ・グラスをバットなどにのせて用意し、冷蔵庫（冷凍庫）のスペースを空けておく。
- ①生クリーム、グラニュー糖をボウル（直径20cmほど）に入れて、ボウル底を氷水に当てながら、角がやっと立ち始める手前まで泡立てる。→冷蔵庫
 - ②ホワイトチョコレートを耐熱容器（直径15cmほど）に入れて電子レンジで半分ほど溶かす。600ワットで30秒→出してまぜる。600ワットで20～30秒→出して混ぜる。続いて生クリームを耐熱容器（直径10cmほど）に入れて、600ワットで20～30秒、湯気が出るまで温める。ホワイトチョコレートへ加える。10秒ほどおいてふやかし、中心から広げていくように混ぜてなめらかにする。
 - ③ふやかした粉ゼラチンを電子レンジにかけて溶かす。（5～10秒でとける）桃のピューレの一部加えて混ぜ、ピューレへ戻し入れてムラなく混ぜる。
 - ②のホワイトチョコレートの方へ加えてよく混ぜる。ヨーグルト、レモンの順に加えて混ぜる。温度が高い場合は、氷水に当てて、23～25℃まで温度を下げる。
 - ④泡立てた生クリームに加えて、ゴムベラでムラなく混ぜ合わせる。注ぎやすい容器（又は絞り袋）に入れて、5つのグラスに注ぐ。冷蔵庫で2時間半～3時間ほど冷やしかためる。
*急ぐ場合は冷凍庫に入れて、表面を固めるとジュレが注げる。

《フランボワーズのジュレ》

粉ゼラチンを、耐熱容器に入れた冷水にふり入れて混ぜ、ふやかす。電子レンジに数秒かけて溶かし、フランボワーズピューレの一部を加えて混ぜ、ピューレの方へ戻し入れて混ぜる。

固まった桃のヨーグルトムースの上に5等分に注ぐ。冷蔵庫で冷やし固める。

※板ゼラチンの場合は、フランボワーズピューレに加えて電子レンジで加熱し、同様に溶かします。

《桃のゼリー》

コンポートのシロップを400g、こし器を通して鍋（直径15cmほど）に計量する。

シロップを混ぜながら、グラニュー糖とアガーをよく混ぜ合わせたものを加えてよく混ぜて溶かす。

中火にかけて80℃以上に加熱する。ボウルに移して粗熱がとれたら冷蔵庫で冷やし固める。

※パールアガー8は砂糖と混ぜ合わせて、80℃以上の加熱が必要です。軽く沸騰させて溶かします。

《仕上げる》

桃のコンポートは、2cmほどの食べやすい大きさにカットする。

桃のゼリーがかたまったらスプーンですくって、桃のコンポートと共に盛り付ける。

あればミントなどのハーブなどを飾る。

Point

- ・桃は熟れすぎると煮崩れしやすいため、少し固めのものがおすすめです。旬以外の時期は白桃の缶詰を使用します。
- ・桃の白ワインコンポートは、お好みでバニラ棒、桃の洋酒を加えてもよい。
- ・アガーとゼラチンを使い分けることで食感の違いを出せ、効率的に作れる。

保存

冷蔵保存 2日まで

アガーは時間とともに離水するため、召し上がる直前に桃のゼリーと桃のコンポートを盛り付けるとよい。1日おくとフランボワーズの色が移って、グラデーションができる。

参考

パールアガー8 500g 富澤商店

<https://tomiz.com/item/00332101>

家庭向き少量サイズのアガー ふるるんアガー100g 富澤商店

<https://tomiz.com/item/00533600>

粉末ゼラチン(又は板ゼラチン)

新田 粉末ゼラチンゴールド 1kg cotta

https://www.cotta.jp/products/detail.php?product_id=022578

ホワイトチョコレート(便利な少量サイズ)

カカオバリー ピストールブランサタン300g(カカオ分:28%)

https://www.cotta.jp/products/detail.php?product_id=027268

