

パンナコッタとパッションフルーツのゼリー

パンナコッタ 材料 (約 500g 分) 4～5人前

牛乳	200g
生クリーム	200g
砂糖	70g (液体の 15%)
ゼラチン	12g (液体の 3%)
バニラエッセンス	少々



パッションフルーツのゼリー 材料 (約 100g 分)

パッションフルーツジュース又はピューレ	100g
ゼラチン	4g (液体の 4%)
砂糖	30g
レモン汁	適量 (好み)

作り方

- ① ゼラチンを氷水でふやかしておく。
- ② 鍋に生クリームと牛乳を入れ沸騰直前まで沸かす。
少し温度を下げ、①のゼラチンを入れしっかり溶けるまでゴムベラで混ぜる。濾す。好みの器に入れ氷水で冷やす。
- ③ パッションフルーツのゼリーを作る。同様に作り、ボールなどで冷やしておく。
- ④ パンナコッタの上にスプーンですくったパッションのゼリーをのせてミントを飾る。

ポイント①→ 50～60℃の液体に溶かすこと。(沸騰させると凝固が弱くなる・直火にあてないこと)

ポイント②→ 固さの目安
液体全体の 3% → 標準の固さ
液体全体の 2% → 柔らかめ
液体全体の 1% → かなり柔らかい

ポイント③→ 固まりにくくなる条件

- 酸味の強いもの
- 酵素があるフルーツ
- アルコールが含まれているもの
- ゼラチン液を沸騰させたり熱しすぎないこと
(80℃以上になるとコシが弱くなり固まりにくくなる)