

飲むヨーグルト

by 有限会社 阿部牧場

「ASO飲むヨーグルト」のババロワ
洋梨のジャム添え

by 山根大助(PONTE VECCHIO)

材料 ※5人分

ASO飲むヨーグルト…………… 300g
生クリーム…………… 100g
グラニュー糖…………… 50g
板ゼラチン…………… 6g
洋梨のジャム(レシピ下記)……… 大さじ5
洋梨…………… 5カット

【洋梨ジャムの材料】

洋梨…………… 200g
蜂蜜…………… 30g
無塩バター…………… 15g
白ワイン…………… 20ml
ポワールウィリアムス(洋梨のリキュール) …… 少々

下ごしらえ

板ゼラチンは氷水でもどし、洋梨は縦半分に切り、芯と皮を取り除いて縦8等分にカット。

洋梨のジャムの作り方は以下。

- ① フッ素樹脂加工のフライパンに、常温の戻した無塩バターを入れて加熱し、洋梨(縦半分に切り芯をくり抜き、皮をむいて縦4等分にカット→横5mm幅にスライス)を加えソテーする。
- ② ①の洋梨が軟らかくなったら、蜂蜜(アカシア)と白ワインを加え、水分を飛ばすように炒める。
- ③ ②の水分が無くなりジャム状になったらポワールウィリアムスを加えて急冷する。

作り方

- ① 鍋にASO飲むヨーグルトとグラニュー糖を入れて火にかけ、40℃程に温める。
- ② ①のグラニュー糖が溶けたら、もどしておいた板ゼラチンを加えて溶かす。
- ③ ②を漉して、氷せんで濃度がついてくるまで冷やす。
- ④ 別のボウルに氷せんをして生クリームを7分たてにする。
- ⑤ ③と④を混ぜ合わせ、さらによく冷やして濃度がついたらプリンカップ等に流し入れる。
- ⑥ ⑤を冷蔵庫で3時間冷やして出来上がり。
- ⑦ ⑥をプリンカップから取り出し、よく冷やした器に洋梨のジャム、カットした洋梨と一緒に盛り付ける。



飲むヨーグルト

阿蘇の大自然が詰まった、
天然の甘みたっぷりのミルク。



有限会社 阿部牧場
熊本県阿蘇市三久保47-1



「ASO飲むヨーグルト」のババロワ 洋梨のジャム添え

市販されている一般の飲むヨーグルトに比べ、ナチュラルで美味しい。ヨーグルトそのままの風味で軽い飲み口。デザートに応用する際も汎用性があると思います。

山根大助シェフ
PONTE VECCHIO

〒541-0041 大阪府大阪市中央区北浜1-8-16 大証ビル1F

