



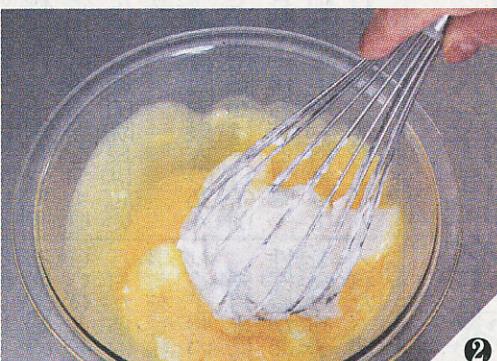
夏の爽やかなデザートを紹介しましょう。スフレをイメージした冷たいデザートです。ビタミンCが豊富なレモンをたっぷり使って作ります。ふわっと軽い口どけで暑さを和らげます。

お菓子教室

い夏におすすめの一品です。お手持ちのグラスで作り、アクリルにデコレーションを施すとオシャレなデザートになります。かんきつ系フルーツを加えてもいいでしょう。

レモンスフレ

作り方



材料

<120cc容量グラス5本分>	
板ゼラチン	5枚
卵黄	2個分
グラニュー糖	
①分	30g
②分	10g
⑤分	30g
牛乳	60g
レモン果汁(レモン約1~2個分)	50ミリ
卵白	2個分
<デコレーション>	
チョコレート、ハーブなど	

・板ゼラチンはあらかじめたっぷりの水に漬けておく。

①ボウルに卵黄、グラニュー糖を入れすり混ぜる。レモン果汁を加え混ぜ、こしながらボウルに移す。

②鍋に牛乳、グラニュー糖を入れ沸騰寸前まで火に掛ける。③①に②を注いで混ぜてから鍋に戻し、弱火にかける。④火から下ろし、水気をつける。⑤写真①。

⑥④の中に⑤を2回に分けて加え、泡を消さないよう、やさしくさつ立てる。

⑦グラスに入れ、冷蔵庫で1時間ほど冷やして固める。チョコレートやハーブを飾る。

⑧調理時間15分(冷やす時間除く)、1個100キログラム、全体500キログラム。

柴川 日出子