

Umami Lecture 2015

『うま味とデザート ―知と技を活かす―』

長江桂子氏 レシピ

1. タマリロソルベ&トマトソルベ
Tamarillo Solbet & Tomato Solbet

2. トロピカルフルーツとパルミジャーノクリーム
Tropical Fruits and Parmigiano-Reggiano Cream

1. タマリロソルベ & トマトソルベ



タマリロソルベ

タマリロピューレ	500 g
水	110 g
砂糖	80 g
粉末グルコース	20 g
レモンジュース	16 g
ローズウォーター（オプション）	24 g

- ① タマリロの皮をむき、ミキサー/ブレンダーにかけてピューレにして濾す。
- ② 水、砂糖、グルコースパウダーでシロップを作る。
- ③ ②を冷やし、レモンジュース、ローズウォーターを混ぜる。
- ④ ③を最低 6 時間冷蔵庫で寝かしたあと、パコジェットボールに入れ、冷凍。

* トマトソルベはタマリロピューレをトマトピューレに差し替える。

2. トロピカルフルーツとパルミジャーノクリーム



15人分として

パルミジャーノクリーム

牛乳	200 g
生クリーム（脂肪分 35%）	200 g（200ml）
熟成パルミジャーノレッジーノチーズ（分量は熟成度合と品質により適宜調整）	70g
卵黄	100 g

- ① 卵黄とグラニュー糖をボールで混ぜ合わせる。
- ② 牛乳、生クリーム、チーズを鍋で温かくなるまで加熱
- ③ ②の半量をゆっくりと①に加えたのち、その全量を鍋に戻し絶えずかき混ぜながら 82℃~83℃までアンダレーズをたく。
- ④ ③をボールに移し、急冷する。
- ⑤ ④の 3/4 量をエスプーマにセットし、ガスを注入する。
- ⑥ 残りのパルミジャーノクリームは冷蔵。

パッションフルーツジュレ

リンゴジュース	100 g（100 ml）
パッションフルーツピュレ	100 g
グラニュー糖	30 g
ペクチン（NH（Louis François））	2.5 g
パッションフルーツシード	100 g

- ① 鍋でリンゴジュースとパッションフルーツピュレを 40 度まで加熱し、砂糖とペクチンを合わせたものをふるいにかけて混ぜ入れ、沸騰させ、あくを取る。
- ② パッションフルーツシードを加え、再度沸騰、あくを取る。
- ③ 鍋を火からおろし、冷やしておく。

パイナップルの砂糖煮

ブラウンシュガー 10-20 g (パイナップルの糖度によって調整)

完熟ビクトリアンパイナップル(1cm さいころ状) 200 g

バニラシード (バニラビーンズ 1/4 本分)

- ① 鍋でブラウンシュガーを溶かし、さいころ状に切ったパイナップルとバニラビーンズを加え炒める。
- ② パイナップルから水分が出てくるが、パイナップルが透明になるまでゆっくりと火を入れる。
- ③ 火から鍋をおろし、休ませる。

パイナップルソルベ

20 人分

グラニュー糖 35 g

粉末グルコース 15 g

ビクトリアンパイナップルピュレ 500 g

水 100 g

- ① 水を温め、グラニュー糖と粉末グルコースを加え沸騰させてシロップを作り冷ます。
- ② ①にパイナップルピュレを加え、冷蔵庫で休ませる。
- ③ パコジェットビーカーに入れ、冷凍する。

*完熟パイナップルを使用する場合はピュレにしてパコジェットビーカーに入れて冷凍するだけ。

パイナップルチップス

パイナップル 1/2 個

パイナップルを 1mm の円形の薄切りにし、食品乾燥機で乾燥させる。

ココナッツチュイール

12~15 人分

乾燥ココナッツ 50 g

グラニュー糖 50 g

無塩バター 25 g

卵白 50 g

- ① 乾燥ココナッツ、グラニュー糖、無塩バターをフードプロセッサーで混ぜる。卵白を加え混ぜ、冷蔵庫で休ませる。
- ② ①をシリコンのベーキングマットに 3cm 直径の円に広げ、150℃で 10~12 分焼く。

アセンブリー

刻んだショウガ 大きじ 1

- ① 冷凍したパイナップルソルベをパコジェットにかける。
- ② パルミジャーノクリームをお皿に盛りつける。
- ③ ソテーしたパイナップルとショウガを混ぜ、クリームの上に載せる。
- ④ パッションフルーツジュレ、ココナッツチュイール、パルミジャーノクリーム、パイナップルソルベの順に載せ、パイナップルチップを飾る。