

#いたキャンふくしま2022もも

No. 11

投稿者

@t.sarasa.0403 様

🍑桃コンポートのパンナコッタ🍑



【材料】

--桃コンポート--

- * 桃 2個(あかつき使用)
- * 砂糖 10g
- * 水 100cc

--パンナコッタ--

- * 牛乳 300cc
 - * 生クリーム 200cc(今回47%使用)
 - * 砂糖 60g
 - * 粉ゼラチン 5g
 - * 水 大3
 - * バニラエッセンス、ラム酒
- 好きな方は数滴入れてください

.
.

【作り方】

--桃のコンポート--

※飾り付け用に少し生の桃取っておく
変色のためレモン汁少々かけてもいい

- ①桃の皮を剥き、1cmの角切りにする。
- ②鍋に全ての調味料を入れて中火で様子見ながら～8分弱煮る。
- ③粗熱取ってから冷蔵庫で冷やす。

--パンナコッタ--

- ①粉ゼラチンを水でふやかして置く。
- ②鍋に牛乳を入れて沸騰直前まで温める。
- ③砂糖とゼラチンを入れて余熱溶かす。
- ③そこに生クリームを入れて混ぜる。
- ④鍋底を氷水などに冷やし、粗熱を取る。
- ⑤パンナコッタの液が冷えたら好きな食器に液を注いで冷蔵庫で冷やす。(約2時間)
- ⑥パンナコッタの上に桃のコンポートを乗せ、飾り用の生の桃も飾る。

桃が盛んな福島県では食べきれないほど桃のお裾分けをもらいます。

傷んでしまった桃でもコンポートにする事によって再リメイクでき、

長期間美味しく食べる事が出来る&他のお菓子にもアレンジが効くのでこれにしました🍑