

カプレーゼ カクテル仕立て

材料

- ・生クリーム 250cc
- ・牛乳 50cc
- ・グラニュー糖 4g
- ・ゼラチン 6g
- ・トマトコンソメ 180cc
- ・ゼラチン 3g
- ・プチトマト 4個
- ・バジル 適量

トマトコンソメ

●材料

- ・トマト 4個
- ・塩 適量

- ① トマトを湯むきし、ミキサーで回し、布やキッチンペーパーで絞らずにゆっくり濾す。
- ② 塩をして味を調える。

作り方

Let's
Cooking

- ① 鍋に生クリーム・牛乳を入れ、沸騰直前にグラニュー糖・塩・戻したゼラチン(6g)を加え、目の細かいザルなどで濾し、冷まします。
- ② 鍋にトマトコンソメを入れて火にかけ、沸騰したら戻したゼラチン(3g)を入れ、目の細かいザルなどで濾し、冷まします。
- ③ プチトマトを縦4等分にして、軽く水気を取っておきます。
- ④ 冷めた①をグラスに流し入れ、冷蔵庫で冷やします。
- ⑤ ④が固まったら、冷えた②を流し込み、③とバジルを飾って、出来上がりです。

MEMO 

