はままつフードパーク
ONLINE KITCHEN
オンライン キッチン

親子で楽しめる！オンライン料理教室



タベ・マイカ

梨とシャインマスカットの甘酸っぱいコンポート

レモンヨーグルトムース添え





レシピ監修：ジ・オリエンタルテラス 前川智裕シェフ

ご協力いただいた浜松市の生産者さん：
とやま農園　外山一郎さん（梨（秋月）・シャインマスカット）

※オンラインレッスン前日と当日に事前準備があります。裏面をご確認ください。

お送りした食材等

梨（秋月）
シャインマスカット
パフェ容器2点

材料

2人前

- □ なし…1個（半分はそのままで、半分はキャラメリーゼ用）
- □ シャインマスカット…20粒（半分はそのままで、半分はマリネ用）
- □ ミントの葉…20枚くらい
- □ チョコフレーク（市販品）…100g（先にチャック付保存袋に入れて軽くつぶしておく）
- □ バニラアイス（市販品）…カップアイス1個分くらい

● シャインマスカットマリネ

- □ シナモンシュガー……2g
- □ カルダモン……5粒
- □ ローリエ……1枚
- □ 白ぶどうジュース（市販品）……150cc
- □ グラニュー糖……15g
- □ 黒こしょう（粗びき）……1g
- □ 水……200cc

*湯むきする場合は、皮もマリネ液に入れます

● レモンヨーグルトムース

- □ ヨーグルト……150g
- □ レモンの皮……1/3個程度
- □ 粉糖……35g
- □ 生クリーム（38%）……50cc
- □ 板ゼラチン……6g
- □ 生クリーム（38%）…100cc（8分立て用）

*このマリネ液をもとにジュレを作ります

● 梨のキャラメリーゼ

- □ グラニュー糖……130g
- □ 水……70g
- □ 生クリーム（38%）……30cc

● シャインマスカットのジュレ

- □ 板ゼラチン……5g

*粉ゼラチンではなく板ゼラチンをご用意ください。製菓材料店などで購入できます。

調理器具

● シャインマスカットマリネ用

- □ 鍋 1（湯むき用）
- □ タッパー 1（マリネ用）
- □ ボウル 1（氷水用）

● 梨のキャラメリーゼ用

- □ フライパン 1
- □ チャック付き保存袋 小 1
- □ ボウル 1
- □ 木べら 1

● レモンヨーグルトムース用

- □ ボウル 1（混ぜ合わせ用）
- □ ボウル 1（生クリーム泡だて用）
- □ おろし金 1（簡易的でよい）
- □ タッパー、バット 1（ゼラチンふやかし用）

● その他

- □ 計量カップ 1（20ccから400ccまで測る）
- □ スプーン 3（トッピング等に使用）
- □ 包丁 1
- □ まな板 1
- □ 食材をいれるバットやタッパー 2～3
- □ 盛り付け用グラス 人数分

作り方　事前準備

1 前日もしくは当日朝にご準備をお願いします（漬け込み時間2時間以上）

・シャインマスカットの半分（10粒）を、用意する。
・黒こしょう以外の材料（シナモンシュガー、カルダモン、ローリエ、白ぶどうジュース、グラニュー糖、水）を鍋に入れて、ひと煮立ちさせたら火を止め、粗熱を取る。
★・冷めたら黒こしょうを入れる。*先に入れると辛くなりすぎてしまうので、冷めてから入れるのがコツ
・お湯を沸かして、シャインマスカット10粒を5秒ほどくぐらせたら、すぐに氷水に入れて冷やす。
・皮をむいて、★のコンポート液にひと晩（2時間以上）漬けておく。

2 当日始まるまでにご準備をお願いします

・氷水で板ゼラチンを10～20分ふやかし、板ゼラチンを優しく手でぎゅっと握るようにして、余分な水分をしっかりと取る（シャインマスカットのジュレ用5g・ヨーグルトムース用6g）
・生クリーム100ccを8分立て（すくい上げるとツノの先がふんわりと少し曲がって垂れ下がる固さ）にしておく（ヨーグルトムース用）

1 シャインマスカットのジュレを作る　▼当日11時より一緒に行います

★・マリネ液からシャインマスカットを取り出す。
・マリネ液をザルでこして、スパイスを取り除き液体だけにする。
・こした液を鍋に入れて、氷水でふやかして絞ったゼラチンを加えて溶かす。
・粗熱をとったら、ミントを粗みじん切りにして加え冷蔵庫で冷やす。かざり用のミントを残しておく。
・とろとろのジュレになったら、★でマリネしたシャインマスカットと混ぜ合わせる。
・生のシャインマスカットは、半分に切っておく。

2 レモンヨーグルトムースを作る（前もって生クリーム100ccを8分立てにしておく）

・大きめのボウルにヨーグルトを入れる。
・泡立てていない生クリームと粉糖を鍋に入れてあたためる（沸騰させないように注意）。
・ふやかした板ゼラチンの水気をしっかり絞る。
・あたためた生クリームにゼラチンを入れて溶かす。
・ヨーグルト、泡立てた生クリーム、ゼラチン入りの生クリームを混ぜ合わせる。
・レモンの皮をすりおろし、まぜる。パフェ容器の1/4くらいまで入れて、冷蔵庫で冷やす。

3 梨のキャラメリーゼを作る

・フライパンでグラニュー糖を、こげ茶色になるまで熱する。
・こげてきたら水を入れて、温度を下げる。
・生クリームを加えて、とろっとしたキャラメルソースを作る。
・梨を切って加える。
・チョコフレークをまぶす。



4 盛り付け

・冷蔵庫から、ムースの入ったグラスを取り出す。
・ムースの上にキャラメリゼしてチョコフレークをまぶした梨をのせる。
・チョコフレークが残っていたら、上に散らす。
・コンポートしてジュレをからめたシャインマスカットをのせる。
・ヨーグルトムースを重ねて、平らにならす。
・生の梨と生のシャインマスカットを、色がきれいに見えるように盛りつける。
（アイスをのせるスペースを、パフェ容器の半分くらい空けておく）
・シャインマスカットと梨の上にジュレを少しかけて、きれいなミントの葉を飾る。
・バニラアイスをスプーンでくり抜いて、シャインマスカットと梨のとなりに添える。