

伊勢を感じるひじきババロア



ポイント

ひじきの風味と伊勢茶の香りを楽しみながら、伊勢をたくさん感じてもらいたいです。また、斜め二層になっているところもこだわって作りました。

材料（4人前）

伊勢茶ゼリー

伊勢茶粉末	4g
グラニュー糖	35g
水	220ml
粉ゼラチン	4g
水	30ml

ひじきババロア

ひじき粉末	5g
水	大さじ2
牛乳	120ml
生クリーム	90ml
グラニュー糖	20g
ゼラチン	3g
水	大さじ1
あずき	適量

伊勢茶ゼリー

- ① 粉ゼラチンを水でふやかす。
- ② ①を湯煎で溶かす。
- ③ 伊勢茶粉末とグラニュー糖を合わせ、水を少しずつ加えながらとき混ぜ、鍋へうつす。
- ④ 鍋を中火にかけ沸騰直前まで温め、火を止めたらずラチン液を加え混ぜ合わせる。
- ⑤ ボウルにうつし氷水に当て、とろみがつくまで混ぜる。
- ⑥ グラスを斜めにしゼリー液を半分まで流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。

ひじきババロア

- ① ひじき粉末とゼラチンをそれぞれ水でふやかし、湯煎で溶かしておく。
- ② 鍋に牛乳とグラニュー糖を入れ、沸騰直前まで温める。
- ③ ひじきとゼラチンを加え混ぜ合わせる。
- ④ ボウルにうつし、氷水に当てながら混ぜる。
- ⑤ 生クリームを角が立つまで泡立て、④を少しずつ加え混ぜる。
- ⑥ 固めた伊勢茶ゼリーの上に、⑤を流し入れ冷蔵庫で冷やし固める。
- ⑦ あずきをのせて完成。