



D. パナコッタ ブルーベリーソース添え (Panna cotta con salsa di mirtilli)

【材料】(プリン型 (90ml) 4 個分)

牛乳	…100cc
生クリーム (脂肪分 45%)	…100cc
グラニュー糖	…20g
ゼラチン (粉)	…5g
水	…30cc

※市販品によって異なるため、表示に合わせてお使いください。

スペアミントの葉 (飾り用)	…4 枚
<ソース>	

ブルーベリー	…50g
グラニュー糖	…10g
グランマニエ	…小さじ 1

※コアントローなどお好みのリキュールでも良い



作り方

1

水の中にゼラチンを振り入れてふやかす。

2

鍋にグラニュー糖、牛乳、生クリームを入れて温める。

3

②を沸騰直前で火を止め、①を加えて溶かし、こす。

4

③を水でぬらしたプリン型に流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。

5

別の鍋に、ブルーベリー、グラニュー糖を加え、火にかけ煮詰める。粗熱が取れたらグランマニエを加える。

6

④のパナコッタが固まったら型から外し、皿に盛り付けてブルーベリーソースを掛ける。