

👑 準 グ ラ ン プ リ 👑

ふりがな	せんごく まこと
氏 名	千石 眞琴
作品タイトル	辺塚だいたいソースのパンナコッタ
使用食材・分量	作り方
<p><パンナコッタ></p> <ul style="list-style-type: none"> ・生クリーム 200cc ・牛乳 100cc ・グラニュー糖 50g ・ゼラチン 3g ・バニラエッセンス <p><ソース></p> <ul style="list-style-type: none"> ・辺塚だいたい 160g ・グラニュー糖 60g ・水 50cc ・お湯 40cc 	<p><パンナコッタ></p> <ol style="list-style-type: none"> ①生クリーム、牛乳、グラニュー糖を鍋に入れ、沸騰直前まで温める。 ②火を止め、ゼラチンを入れよく混ぜて溶かす。 ③②をこす。 ④氷水にあて、冷やす。 ⑤バニラエッセンスを2、3滴入れたら、容器に流し入れる。 ⑥冷蔵庫で冷やして、固める。 <p><ソース></p> <ol style="list-style-type: none"> ①グラニュー糖と水をフライパンに入れ、少し色が変わるまで温め火を止める。 ②①にすぐお湯を入れる。 ③辺塚だいたいの果肉を取り出し、種を取り除く。 ④取り出した果肉の果汁をキッチンペーパーで拭き取り、カラメルソースと混ぜる。 ⑤パンナコッタが固まったらかける。 <div style="text-align: right; margin-top: 10px;">調理時間 (30分)</div>
	
作り方・おすすめのポイント	