

## ～恋の味 すみれスイーツ～より すみれのアイスクリーム

レシピ監修  
エコール 辻 東京 喜多村 貴光 先生



すみれのリキュールを使った大人のアイスクリーム。淡い薄紫色に仕上げるためにひと工夫。  
さっぱりした口当たりで、香り豊かな味わいです。

### 材料 ～ 出来上がり約400g ～

牛乳	250ml	
生クリーム	75ml	
卵黄	20g (Mサイズ1個分)	
砂糖	50g	グラニュー糖でも上白糖でも可
すみれのリキュール(パルフェ・タムール)	15ml	好みで多少増減しても良い
食用色素 紫、青	各適量	

1/4

## 作り方

### Prepare 準備

■食用色素を少量の水で溶かしておく

### Step 1 ステップ1

鍋に牛乳と生クリーム、砂糖の半量を入れて火にかけて沸騰させる。



### Step 2 ステップ2

ボウルに卵黄を入れ、泡立て器でほぐしてから残りの砂糖を加えて白っぽくなるまでしっかりとすり混ぜる。



## Step 3 ステップ3

ステップ2にステップ1を少しずつ加えてなじませ、鍋にもどして弱火にかけ、へらで混ぜながら少し濃度がつく(83℃~85℃)まで煮詰める。  
※温度計の使用をお勧めします。



## Step 4 ステップ4

ボウルにこし入れる。氷水にあて、混ぜながら素早く冷めます。



## Step 5 ステップ5

粗熱が取れたらリキュールを加え、さらに食用色素を加えて混ぜる。色をみて調節する。  
※出来上がりは空気をふくんで白っぽくなるので少し濃いめに。



## Step 6 ステップ6

ステップ5をアイスクリーマーにかけて凍らせる。  
※冷凍庫に入れて、「固まりかけたら泡立て器で混ぜる」を2~3回繰り返し行い、凍らせてもよい。



## 食べごろと保存方法

タッパーに入れて冷凍庫で保存。なるべく早めに召し上がってください。

～恋の味 すみれスイーツ～より

## すみれのギモーヴ

レシピ監修

エコール 辻東京 喜多村 貴光 先生



すみれの香りを閉じ込めた、ふわふわのギモーヴ。  
リキュールの甘く澄んだ香りが、口いっぱい広がります。

### 材料 ～ 出来上がり25×15×h3.5cmのバット1枚分 ～

水	75g
グラニュー糖	240g
水あめ	25g
卵白	60g (Mサイズ2個分)
ゼラチン	15g
すみれのリキュール(パルフェ・タムール)	15ml
食用色素 紫・赤	適量
サラダ油	適量
粉砂糖	適量
コーンスターチ	適量

## 作り方

### Prepare 準備

- バットの大きさにあわせてオープンペーパーを切っておく
- バットに薄くサラダ油を塗りオープンペーパーを敷く
- 粉砂糖とコーンスターチを同分量で合わせておく
- ゼラチンを水でもどして、湯煎で溶かす
- 食用色素を水で溶かしておく

### Step1 ステップ1

鍋に水、グラニュー糖、水あめを入れて120℃まで煮詰める。



## Step 2 ステップ2

ボウルに卵白を入れ、**ステップ1**が沸騰したらハンドミキサーで泡立て始める。  
(シロップが煮詰まったときに卵白が泡立つようタイミングを合わせる)



## Step 3 ステップ3

**ステップ2**に**ステップ1**を少しずつ加えながらさらに泡立てる。



## Step 4 ステップ4

**ステップ3**に溶かしたゼラチンを少しずつ加えながら泡立て、粗熱がとれたらリキュール、色素を加えて泡立て続ける。



## Step 5 ステップ5

角ができるが、柔らかく垂れる状態になるまで泡立てる。



## Step 6 ステップ6

バットに流し入れ、表面を平らにならす。



## Step 7 ステップ7

表面に合わせたコーンスターチと粉砂糖を振り、乾燥しないようにして一晩置いておく。



## Step 8 ステップ8

バットからはずしてオーブンペーパーをはがす。適当な大きさに切り分け、合わせたコーンスターチと粉砂糖をまぶし、余分な粉をふるい落とす。



## 食べごろと保存方法

乾燥しないようタッパーに入れて常温で保存。日持ちしますが乾燥しないうちに召し上がってください。