

～“若草物語”のブラマンジェ～より

## ブラマンジェ

レシピ監修

エコール 辻 東京 大熊 恵 先生



アーモンドがほんのり香るひんやりデザート、ブラマンジェ。

相性ぴったりのアングレーズソースとともに、濃厚ながらも滑らかな口溶けをお楽しみください。

### 材料 ～ 直径10cmのセリー型 2個分 ～

#### <ブラマンジェ>

皮つきアーモンド	150g	
牛乳	400g	
生クリーム	100g	
砂糖	60g	グラニュー糖でも上白糖でも可
コーンスターチ	30g	
アマレット	15ml	アーモンドのような香りがする、あんずの核を原料としたリキュール アーモンドエッセンス適量でも代用可

#### <アングレーズソース>

牛乳	250ml	
バニラのさや	1/4本	
卵黄	60g(Mサイズ3個分)	
砂糖	50g	グラニュー糖でも上白糖でも可

#### <飾りつけ>

フルーツ	適量	
------	----	--

## 作り方

### ブラマンジェの作り方

#### Step 1 ステップ1

アーモンドを鍋に入れ、浸るくらいの水を入れて火にかけ沸騰させる。



#### Step 2 ステップ2

ざるにあけ、冷水にさらし、皮をむく。  
(布巾ではさんでこすると皮をむきやすい)



#### Step 3 ステップ3

皮をむいたアーモンドと牛乳をミキサーにかける。



#### Step 4 ステップ4

アーモンドが細かくなったら、目の細かい布でこす。



#### Step 5 ステップ5

こした液300gと生クリームを鍋に入れる。



#### Step 6 ステップ6

砂糖とコーンスターチを混ぜ、ステップ5の鍋に加えて泡立て器でしっかりと混ぜ合わせる。



#### Step 7 ステップ7

耐熱性のゴムべらで混ぜながら火にかけ、とろみがついて沸騰してきたら火を止める。



## Step 8 ステップ8

アマレットを加え、熱いうちに型に流す。  
表面が平らになるようラップを密着させる。



## Step 9 ステップ9

氷水などで粗熱を取り、冷蔵庫に入れて冷やし固める。



## アングレーズソースの作り方

### Step 1 ステップ1

ボウルに卵黄を入れ、泡立て器でほぐしてから、  
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 2 ステップ2

バニラを縦に裂いてナイフの刃先で種を取り出し、牛  
乳を入れた鍋に加え、火にかけて沸騰させる。



### Step 3 ステップ3

ステップ1にステップ2を少しずつ加えてなじませ、  
鍋にもどして火にかけ、へらで混ぜながら83℃まで  
煮詰める。(へらですくって、表面を薄く覆うくらい  
の濃度。途中で混ぜるのを止めたり、温度が上がり  
すぎると分離するので注意。)



### Step 4 ステップ4

ボウルにこし入れ、氷水にあて、混ぜながら素早く冷ま  
す。



## 盛り付け

### Step 1 ステップ1

水で濡らした指でプラマンジェのふちを型からはが  
し、お皿をのせてひっくり返し、型から出す。



Step 2  
ステップ2

ソースやフルーツで飾る。



食べごろと保存方法

冷蔵庫で保存して、なるべくお早めにお召し上がりください。