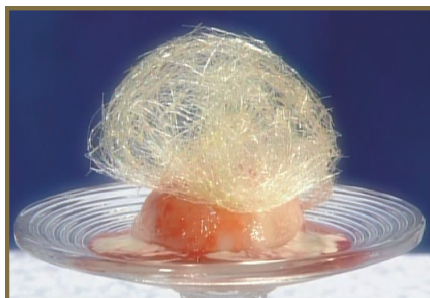


～歌姫にささげるピーチメルバ～より

## ピーチ・メルバ

レシピ監修  
エコール 辻 東京 秋元 慎治 先生



ひんやり冷たいアイスクリームと柔らかい桃、甘酸っぱいフランボワーズのソース、糸あめの食感が絶妙なスイーツです！

### 材料 ～ 4人分 ～

#### <桃のコンポート>

白桃	2個	缶詰でも可
レモン汁 (シロップ)	1個分	
水	500ml	
グラニュー糖	200g	
バニラのさや	1/2本	さやのまま使用

#### <フランボワーズソース>

フランボワーズ	120g
グラニュー糖	30g

#### <シュクル・フィレ>

水	100g
グラニュー糖	250g
水あめ	10g

#### <バニラのアイスクリーム>

牛乳	250ml	
生クリーム(47%)	75g	
バニラのさや	1/2本	縦にさいてバニラビーンズを取り出す
卵黄	60g	Mサイズ3個分
グラニュー糖	55g	

## 作り方

### Prepare 準備

- 器を冷蔵庫で冷やしておく。
- ペットボトル2本、割り箸1組、フォーク2本を用意しておく。
- 鍋に水、グラニュー糖、バニラのさやを入れて沸騰させ、冷ましておく。(シロップ)

### 桃のコンポートの作り方

#### Step 1 ステップ1

桃を流水でなでるようにやさしく洗う。  
割れ目に沿って種にしっかり当たるように包丁で切り込みを入れ、1周させる。



#### Step 2 ステップ2

桃をねじるようにして2つに分け、種を計量スプーンで取り除く。



#### Step 3 ステップ3

桃の切り口をしぼったレモン汁につける。  
(変色防止)



#### Step 4 ステップ4

密閉できるポリ袋に桃を入れ、桃が浸るくらいまでシロップを入れる。



#### Step 5 ステップ5

空気をしっかり抜き、80℃くらいのお湯を張った鍋に入れ、30分湯煎する。  
(沸かないように気をつける。)



#### Step 6 ステップ6

30分経ったらお湯から出し、バットに寝かせる。  
粗熱が取れたら冷蔵庫で一晩冷やす。



フランボワーズソースの作り方

Step1  
ステップ1

鍋にフランボワーズとグラニュー糖を入れ、火にかける。



Step2  
ステップ2

フランボワーズを潰しながら混ぜ、沸騰させる。



Step3  
ステップ3

20秒程沸かしたら目の細かいこし器でこし、氷水で冷やす。



バニラアイスクリームの作り方

Step1  
ステップ1

牛乳、生クリーム、バニラビーンズを火にかけて沸騰させる。



Step2  
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砂糖を加えて白っぽくなるまでしっかりとすり混ぜる。



Step3  
ステップ3

ステップ1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83～85℃まで煮詰める。(へらですくうと、表面を薄く覆うくらいに濃度が付いている。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。)



Step4  
ステップ4

ボウルにこし、氷水にあて、混ぜながら素早く冷ます。冷凍庫に入れ、「固まりかけたら混ぜる」を繰り返す。



シュクル・フィレの作り方

Step 1  
ステップ1

鍋に水、グラニュー糖、水あめを入れて強火にかける。



Step 2  
ステップ2

ほんのり色がつくまで煮詰め、水の入ったボウルに鍋ごとつけて温度の上昇を止める。



Step 3  
ステップ3

フォークですくうとあめの糸ができ、のぼしても切れない状態まで冷ます。



Step 4  
ステップ4

ペットボトルに水を入れ、キャップに割り箸をつける。オープンペーパーを下に敷き、少し間隔を空けてペットボトルを置く。



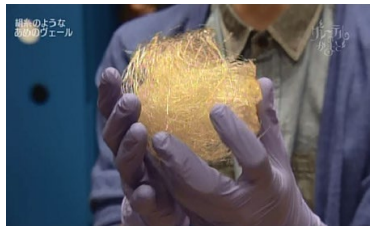
Step 5  
ステップ5

2本のフォークを背中合わせにして固定する。フォークで割り箸と割り箸の間に橋を架けるようにあめの糸を垂らしながら左右に振る。



Step 6  
ステップ6

ある程度たまったら寄せ集め、丸める。乾燥剤を入れた密閉容器で保存する。



仕上げ

Step 1  
ステップ1

桃のコンポートの皮をむく。



## Step 2 ステップ2

バニラアイスをディッシャーで抜き、器に盛る。



## Step 3 ステップ3

アイスの上に桃のコンポートをのせる。



## Step 4 ステップ4

フランボワーズソースを桃の表面にかけシュクル・フィレを上のにせる。



## 食べごろと保存方法

出来上がりすぐに食べるのがおすすめです。

桃のコンポートは冷蔵庫で保存し3日以内に、フランボワーズソースは冷蔵庫で保存し翌日までに、バニラアイスは冷凍庫で保存し2日以内に、シュクル・フィレは乾燥剤入りのタッパーで保存し3日以内にお召し上がりください。