

～ミュージュにささげたフレーズ・サラ・ベルナール～より フレーズ・サラ・ベルナール

レシピ監修 エコール 辻 東京 岡部 由香 先生



伝説的な女優サラ・ベルナールに、天才シェフ・エスコフィエがささげたデザート。
いちごやパイナップルの華やかな色彩に、洋酒の芳醇な香りをまとうせて…
パリのベルエポック(よき時代)を象徴するようなスイーツです。

材料 ～ 4人分 (大ぶりのカクテルグラスに盛り付け) ～

<パイナップルのシャーベット>

パイナップル(缶詰)	340g(正味)
レモン汁	30g
グラニュー糖	45g

<いちごのマリネ>

いちご	12個	
キュラソー	大さじ1杯	お好みで加減してください
ブランデー	大さじ1杯	お好みで加減してください

<キュラソークリーム>

生クリーム(42%)	100g	
粉砂糖	10g	
キュラソー	大さじ2杯	お好みで加減してください ブルーキュラソーでも可
色粉(青)	適量	ブルーキュラソーを使う場合は不要

<シュクル・フィレ> (作りやすい分量)

グラニュー糖	250g
水あめ	50g
水	100g

作り方

Prepare 準備

- 盛り付け用の器は、冷蔵庫に入れ冷やしておく。
- パイナップルの缶詰はざるにあけ、水気を切っておく。

パイナップルのシャーベットを作る

Step 1 ステップ1

パイナップル、レモン汁、グラニュー糖をフードプロセッサーにかけ、ピューレ状にする。
※ここでミキサーを使うとより滑らかに仕上がります



Step 2 ステップ2

バットに流し、冷凍庫で2時間ほど冷やし固める。
流す際、1cmほどの薄さにすると早く固まる。



Step 3 ステップ3

固まったら、カードなどで適当な大きさに割ってフードプロセッサーにかけ、滑らかなシャーベット状にする。



いちごのマリネを作る

Step 4 ステップ4

いちごのヘタを取り、たて半分に切ってボウルに入れる。



Step 5 ステップ5

キュラソー、ブランデーを加え、混ぜる。



Step 6 ステップ6

ラップをして冷蔵庫で1時間以上置き、味をなじませる。



キュラソークリームを作る

Step 7 ステップ7

ボウルに生クリーム、粉砂糖、キュラソーを入れ、ボウルごと氷にあてながら泡立てる。



Step 8 ステップ8

軽く角がたつくらいまで泡立てたら、色粉を1,2滴入れ混ぜ合わせる。



Step 9 ステップ9

星口金を付けた絞り袋に入れる。

シュクル・フィレ (糸あめ) を作る

Step 10 ステップ10

鍋に水、グラニュー糖、水あめを入れて火にかける。
計量の際、器のグラニュー糖の上に水あめをのせるようにすると器につかず便利。



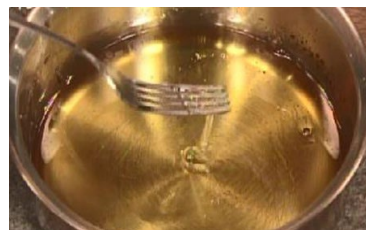
Step 11 ステップ11

ほんのり茶色がかかるまで煮詰めたら、いったん水の
入ったボウルに鍋ごとつけて温度の上昇を止める。



Step 12 ステップ12

すぐに水から出して常温に置き、フォークですくうと
あめの糸ができ、たらしでも切れない状態まで
冷やす。



Step 13 ステップ13

あめを受ける台を作る。
2本のペットボトルに水を入れ、キャップにテープなどで
割り箸をつける。
オーブン用の紙を敷き、少し間隔を空けてペットボトルを
置く。
※高さのあるペットボトル(2ℓサイズ位)の方が作業しや
すい



Step14
ステップ14

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手首のスナップをきかせて左右に振る。



Step15
ステップ15

余分のあめをハサミで切り落とし、手であめをすくい上げて丸くまとめる。サイズは盛り付ける器に合わせて加減する。



組み立てる

Step16
ステップ16

パイナップルのシャーベットを、冷やしておいた器に深さの2/3くらいまで入れ、スプーンで平らにならす。



Step17
ステップ17

いちごのマリネを器のふちに沿って、重ねるように並べる。



Step18
ステップ18

キュラソークリームを、いちごの上にソフトクリーム状に絞る。



Step19
ステップ19

シュクル・フィレをのせる。



食べごろと保存方法

出来上がり後すぐに、シャーベットが溶けないうちにお召し上がりください。
あまったシャーベットは冷凍庫で1週間保存出来ます。いちごのマリネ、キュラソークリームは冷蔵庫で保存し、シュクル・フィレは乾燥材を入れた密閉容器に入れ、それぞれ翌日までにお召し上がりください。