

純白の米粉ブラマンジェ

米粉と生クリーム、和と洋のコラボレーション



材料・分量 (12個分)

- 米粉 40g
- 水 大さじ2
- 生クリーム 200cc
- ジャム、フルーツ (トッピング)
- 牛乳 600cc
- 砂糖 50g
- ゼラチン 10g

作り方

1. ゼラチンを水に振り入れて、ふやかしておく。
.....
2. ボウルに生クリームを入れ、泡立て器で少し角が立つくらいまで泡立てておく。(8分立て)
.....
3. 鍋に牛乳と砂糖を入れ中火にかけ(60℃以上にならないように)、砂糖が溶けたら火を止める。
.....
4. 3にゼラチンを入れ、溶け合うまでよく混ぜ、さらに混ぜながら米粉を振り入れる。
.....
5. 4の鍋を氷水にあて、冷ましながら混ぜ、人肌くらいまで冷めたら2の生クリームを加えてよく混ぜる。
.....
6. 水で濡らした型に流し入れ、冷蔵庫で冷し固める。
お好みでジャム、フルーツを添えてください。