

【様々な果実のミネストローネ】

【果実のパイオン】

650g	水
150g	グラニュー糖
4むき	レモン、オレンジ皮、
1個	丁子
3粒	黒胡椒
5g	ミント
400g	上記のシロップ
4g	ゼラチン

【ガルニチュール用様々な果実】

- ・キウイ
- ・苺
- ・マンゴ
- ・オレンジ
- ・パイナップル
- ・リンゴ
- ・バナナ
- ・パッションフルーツ
- ・スペアミント 5g

【果実のパイオン】

- 1) 水、グラニュー糖、レモン皮、オレンジ皮、丁子、黒胡椒を一緒に沸騰させます。
- 2) 火を止めミントを入れ蓋をし10分香りを煮出します。
- 3) 10分経った後に裏漉します。全量を800gに調整します。
- 4) ミント、丁子、胡椒を取り除きレモンとオレンジの皮を千切りにします。
- 5) 果実のパイオンを400gずつに分け、一つにレモンとオレンジの皮の千切りを漬け込みます。冷蔵庫で冷やしておきます。
- 6) もう一つの果実のパイオンを40度に温め、ふやかしておいたゼラチンを良く攪拌しながら溶かし冷蔵庫で冷やし固めます。

【ガルニチュールの果実】

パッション以外のそれぞれの果実を7、8mmの大きさにカットします。ミントは、2mm幅の千切りにします。

【仕上げ】

- 1) 様々な果実をカットしたもののパッションフルーツをボールに入れミントと合わせて軽くかき混ぜます。
- 2) ガラスの器に1)の果実を入れ、果実のパイオンを注ぎます。フルーツがヒタヒタになるくらいまでいれます。これを冷蔵庫で1時間冷やします。
- 3) 提供前に冷蔵庫から出しミントのジュレを乗せ、ミントを飾り提供します。

