

ふわとろフルーツグラタン バニラアイス添え

三重県伊勢市 料理人 森 愛夕香

材料
(4人分)

[ミルクアイス]

牛乳	200ml
グラニュー糖	15g
練乳	7g
生クリーム	20ml

[グラタン]

牛乳	200ml
卵黄	2個
砂糖	25g
薄力粉	20g
卵白	1個
生クリーム	100ml
粉糖	適量
旬のフルーツ	適量

作り方 作業時間 約60分

〈ミルクアイス〉

1. 鍋に牛乳(200ml)とグラニュー糖を入れて混ぜながら中火にかける。
2. ふつふつしてきたら練乳を加え弱火にする。
3. 濾して氷水で冷やす。
4. 泡立てた生クリームに3. を混ぜる。
5. バットに流し込み冷凍庫で冷やし固める。

〈グラタン〉

1. フルーツを1口サイズに切る。
2. ボウルに卵黄と砂糖を入れて混ぜる。
3. 2. にふるった薄力粉を混ぜ、さらに牛乳(200ml)を加えて混ぜる。
4. 3. を鍋に濾して弱火で混ぜながら、ふつふつしてきたら火を止めて冷ます。
5. 生クリーム、卵白を別のボウルでそれぞれ泡立てる。
6. 生クリームと4. の生地を混ぜる。そこにメレンゲを加えて混ぜる。
7. 耐熱皿(直径約10cm)にフルーツ・生地を流し入れる。上から飾り用のフルーツも乗せる。
8. 180℃のオーブンで10~15分焼く。
9. 粉糖・ミルクアイスに乗せる。



📣 審査委員長のアドバイス

食べたところの果物によって味わいが変わるので飽きずに食べられました。

ミルク独特の香りもフルーツによってマスキングされるので牛乳が苦手な方にも喜んでいただけそうですね。