

ヌガー・グラッセ

直径 16cm、深さ 6.5cm のココット 1 個分

<材料>

(材料)

- 卵白・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 2 個分 (60 g)
- 蜂蜜・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 100g
- 生クリーム (乳脂肪分 42%)・・ 350g
- ドレンチェリー・・・・・・・・・・ 25g
- ラムレーズン・・・・・・・・・・ 25g
- オレンジピール・・・・・・・・・・ 35g
- キルシュ酒・・・・・・・・・・ 50ml
- ピスタチオ・・・・・・・・・・ 20g
- アーモンド・・・・・・・・・・ 20g



*ピスタチオ風味のカスタードソース (アングレーズソース)

- 牛乳・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 250g
- 卵黄・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 3 個 (60g)
- グラニュー糖・・・・・・・・・・ 30g
- ピスタチオペースト・・・・・・・・ 40g

<作り方>

<準備>

卵を割って卵白と卵黄を分ける。

<ヌガー・グラッセ>

- ①アーモンドはオーブンペーパーを敷いたオーブンプレートに広げ、180℃に温めたオーブンで中まで火が通るまで焼く (割ってみて中心まで薄く色づいていればよい)。ラムレーズンに大きさを合わせて刻む。
- ②ドレンチェリー、オレンジピール、ピスタチオもそれぞれ同様の大きさに刻む。



A Act OnTV

③焼いたアーモンドと②をすべて混ぜ合わせ、キルシュ酒を加えて5～10分おいておく。

④卵白を泡立てる。

⑤同時に蜂蜜を120℃に煮詰める。

⑥卵白がふんわりと泡立ったら、さらに泡立て続けながら熱い蜂蜜を加える。



⑦角が立つまで泡立てる。

⑧生クリームを9分立て程度に泡立てる。



⑨メレンゲが冷めたら泡立てた生クリームに加えて混ぜ合わせる。

⑩混ぜ合わせたナッツとフルーツを加える。



⑪容器に入れ、冷凍庫で冷やし固める（2時間以上）。



⑫食べる直前にスプーンですくって盛り付け、ソースを添える。

Act OnTV

<ピスタチオ風味のカスタードソース>

- ①卵黄にグラニュー糖を加えてすり混ぜる。
- ②牛乳を温め、①に加え混ぜる。
- ③鍋に戻し、濃度がつくまで（83℃になるまで）加熱する。
- ④ピスタチオペーストを入れたボールに③を漉し入れて混ぜ合わせ、冷ます。

※ピスタチオペーストの代わりに、グランマルニエ酒 10ml を加えてもよい。