



洋梨のポワレ

ドライフルーツとナッツ入り、ヴァニラとレモンのソース、
濃縮ミルクのアイスクリーム

材料(1人分)

洋梨のポワレ

洋梨 1/2個 シロップ 適量(水・グラニュー糖 1:1) バター 適量

洋梨のリキュール 適量

濃縮ミルクのアイスクリーム(5人分)

濃縮ミルク 250ml 転化糖 25g

ソース(5人分)

シロップ 100g(水・グラニュー糖 1:1) ヴァニラ棒 適量

澄ましバター 15~20g レモン汁 10g

盛り付け

ドライフルーツ 適量(オレンジ、レモン、レーズン、カレンズなど)

ナッツ類 適量(クルミ、アーモンドなど) 栗(蒸したもの) 適量

濃縮ミルクのアイスクリーム 適量 澄ましバター 適量

作り方

洋梨のポワレ

① 洋梨は皮をむきシロップと共に真空にし、80度で柔らかくなるまで火を入れる。

② ①を冷ましたら下のほうから芯をくりぬぎ、縦半分に切る。

③ フライパンにバターを敷き、②を焼き、カラメリゼする。

洋梨のリキュールでフランベする。

ソース

シロップにヴァニラ棒を加えて加熱し香りを出す。澄ましバターを加え、レモン汁も加えてソースとする。

濃縮ミルクのアイスクリーム

濃縮ミルクを軽く温め、転化糖を合わせ、マシンにかけてアイスクリームとする。

盛り付け

洋梨のポワレを皿に置き、ドライフルーツ、ナッツ、栗、ソース、アイスクリームを添える。