



QUEEN'S ISETAN
オリジナルレシピ

いちごのパナコッタ



※写真はイメージです

使った商品はこちら

クイーンズ伊勢丹オリジナル
酪農牛乳



いちごのパナコッタ

[材料(2~3人分)]

酪農牛乳	150g
生クリーム	150g
グラニュー糖	40g
粉ゼラチン	5g
いちご(へたを取って縦2等分に切る)	6個
A グラニュー糖	大さじ1と1/2
レモン汁	少々

[作り方] 調理時間:約60分

1. 粉ゼラチンは水(分量外:20ml)に入れ、ふやかしておく。
2. 鍋に牛乳、生クリーム、グラニュー糖(40g)を入れて温め、沸騰直前で火からおろし1を入れる。
3. 氷水にあてながら2を冷やし、粗熱が取れたら器に分け入れて冷蔵庫で冷やしかためる。
4. いちごソースをつくる。Aを鍋に入れて火にかけ煮たったらアクを取りながら煮詰め、とろみがついてきたら火を止め、粗熱をとる。
5. 3に4のソースをかける。
※お好みでミントの葉を飾る。



QUEEN'S ISETAN
Original

クイーンズ伊勢丹オリジナル
酪農牛乳

酪農発祥の地、千葉県産生乳100%使用。

発行:クイーンズ伊勢丹