



玉子アイスクリーム

Recipe by 高橋義弘 [瓢亭]

材料 つくりやすい量

| | | |
|---|--------------------|-------|
| A | グラニュー糖 | 70g |
| | 水 | 50ml |
| | 卵黄 | 4個分 |
| | 濃久里夢 (コクリーム) | 130ml |
| | 米酢 | 5ml |
| | オレンジリキュール (コアントロー) | 2.5ml |
| | ラム酒 | 5ml |
| | 柚子のフレーバーオイル* | 少量 |

* 太白胡麻油に柚子の皮と果汁のフレーバーを抽出した自家製オイル

- ① Aを合わせて沸騰させる。
- ② 卵黄をミキサー (ホイッパーを装着) の高速で泡立て、白っぽくもったりしてきたら、①を少量ずつ加えてさらに立てる。
- ③ 別のボウルにコクリームを入れ、氷水にあてながら、米酢を少量ずつ加えてしっかりと泡立てる。オレンジリキュールとラム酒も加える。
- ④ ③の1/3量を②に加えて混ぜ合わせ、残りも加えて気泡がつぶれないように混ぜる。
- ⑤ 容器に移し、ショックフリーザーで1~2時間凍結させる。
- ⑥ ⑤をディッシャーで盛りつけ、薄く切った高野豆腐コクリーム煮 (→下記)、シャインマスカット (分量外) を添える。玉子アイスクリームに柚子のフレーバーオイルをかける。

高野豆腐コクリーム煮

材料 つくりやすい量

| | | |
|--|--------------|-------|
| | 高野豆腐 | 2個 |
| | 濃久里夢 (コクリーム) | 300ml |
| | 炊き味噌* | 40g |
| | キビ砂糖 | 15g |

* 白味噌と酒、みりんを炊いたもの

- ① 高野豆腐をコクリームに一晩浸け、70℃のスチームコンベクションオーブンで柔らかくなるまで約2時間加熱する。
- ② ①に炊き味噌とキビ砂糖を溶かし、さらに30分蒸してなじませる。冷ます。