



薔薇豆花のデザート

Recipe by 井上和豊
[szechwan restaurant 陳]

コククリームでつくる豆花を薔薇のフレーバーで仕立てたデザートの一皿。濃久里夢ほいっぷくれーると太白胡麻油を泡立てた豆乳クリームは、プラントベースのなめらかなムースとして活用度大。

材料 つくりやすい分量

| | |
|----------------|---------|
| 桃のコンポート | |
| グラニュー糖 | 700g |
| 水 | 1l |
| 白桃 | 2個 |
| 薔薇のソース | |
| 桃のコンポートのシロップ | 800ml |
| A 乾燥バラ | 50g |
| 赤米 | 大さじ½ |
| ローズウォーター | 400ml |
| レモンの薄切り | ½個分 |
| B ミカンの薄切り | 1個分 |
| ショウガの薄切り | 50g |
| 赤米 | 大さじ½ |
| 豆花 15人分 | |
| 濃久里夢(コククリーム) | 400ml |
| A 黒糖 | 40g |
| 粉寒天 | 2g |
| 水溶き葛粉 | 大さじ1 |
| ライムの皮のすりおろし | 1個分 |
| 豆乳クリーム | |
| 濃久里夢ほいっぷくれー | 400ml |
| A 上白糖 | 40g |
| 太白胡麻油 | 30g |
| レモン汁 | 大さじ1 |
| 松の実の飴炊き | |
| 松の実 | 300g |
| A グラニュー糖 | 120g |
| 水 | 40g |
| 塩 | 適量 |
| 仕上げ | |
| 食用バラの花びら | 1枚 / 1皿 |

桃のコンポート

- ① グラニュー糖と水を合わせて沸かし、皮をむいて串切りにした白桃を加えてひと煮立ちさせる。
- ② そのまま1日マリネする。

薔薇のソース

- ① A、Bをそれぞれ沸かす。そのまま1日おく。
- ② ペーパーで漉し、AとBを合わせる。

豆花

- ① Aを合わせて沸かし、弱火にして2分煮る。
- ② ①に水溶き葛粉を加えてとろみをつけ、火からおろす。
- ③ 粗熱をとり、ライムの皮のすりおろしを加える。
- ④ 直径4cmセルクルにラップを敷き、③を入れる。冷やし固める。

豆乳クリーム

- ① Aを合わせて泡立て器でしっかりと泡立てる。混ぜながらゆっくりとレモン汁を加えてしっかり混ぜる。

松の実の飴炊き

- ① 松の実は150℃のオーブンで約10分ローストする。
- ② Aを合わせて沸かし、116℃になったら、①を加えて混ぜる。
- ③ 糖が再結晶したら、塩を加える。

仕上げ

- ① 皿に豆花をおき、セルクルをはずす。上に松の実の飴炊きをちらす。
- ② 豆乳クリームを絞り袋に入れ、①の上に絞る。バラの花びらを添える。
- ③ 桃のコンポートを2切れ盛りつけ、薔薇のソースを流す。