

マルケンTVで紹介したレシピ

四川豆花飯荘 東京店 料理長 井上高男

桃のプリン

◎材料（8人分）

・粉ゼラチン	12g
・水	120g
・グラニュー糖	120g
・桃	3個
・水B	200g
・フレッシュミルク	90g

◎作り方

1. 粉ゼラチンと水を入れ、ふやかして置く
2. ももを半分にカットし湯剥きをして氷水で冷やす。
3. 皮と種を取り、半分を5mmにカットし半分をつぶしてボールの中に入れ、水Bと一緒にしておく
4. ふやかしたゼラチンを湯煎にかけて溶かしてから、グラニュー糖を溶かし3の中に入れる
5. 氷水にボールをあて、粗熱が取れたらフレッシュミルクを入れる
6. トロミが出るまで混ぜ器に小分けし冷蔵庫で2～3時間寝かせる

ポイント

- ・桃は触ってかたい方をカットし柔らかい方をつぶすようにする
- ・トロミが付くまでしっかり氷水で冷やさないと、器に入れたときに具が沈む
- ・作ったその日に食べる