

カプチーノパンナコッタ



@march

材料 6 人分

・生クリーム	200g
・牛乳	100g
・砂糖	17g
・インスタントコーヒー	3g
・コーヒーリキュール	10g
・ゼラチン	6g
シロップ	
・ガムシロップ	20g
・インスタントコーヒー	1g
・水	5g
・コーヒーリキュール	5g

作り方

- 1 ゼラチンは 30g の冷水に振り入れ、ふやかしておく。
- 2 鍋に生クリームと牛乳、砂糖を入れ火にかける。
- 3 砂糖が溶けたらインスタントコーヒーを加え溶かす。
- 4 沸騰直前に火をとめて、1 のゼラチンを加え溶かす。
- 5 コーヒーリキュールも加え、冷水で冷やす。少しとろみが付いたら、型に流して冷蔵庫で固める。
- 6 シロップ
- 7 インスタントコーヒーを湯で溶かして、ガムシロップ、コーヒーリキュールを加えて混ぜ冷やしておく。

Memo

パンナコッタとは、「生クリームを煮た」という意味。
生クリームに香りをつけてゼラチンで固めたイタリアのデザート。