

きょうのカリフォルニアプルーンレシピ

緑茶のメレンゲ、 カリフォルニアプルーンのカナッシュ添え



材料 4人分

| | | | |
|-------------|-------|----------|-------|
| 卵白 | 3個 | 水 | 200ml |
| 上白糖 | 80g | 砂糖 | 50g |
| アイシングシュガー | 80g | アルマニャック | 50g |
| 抹茶 | 3g | オレンジの皮 | 1個分 |
| 塩 | ひとつまみ | レモンの皮 | 1個分 |
| カリフォルニアプルーン | 12個 | 挽きたての黒胡椒 | 適宜 |
| ホワイトチョコレート | 50g | 生クリーム | 100g |

サクサクのメレンゲ、柔らかなフルーツ、
贅沢な生クリームを組み合わせた一品、
アルマニャック入りのカナッシュと
ホワイトチョコ、プルーンを混ぜ合わせ、
リッチで深みのある味わいに仕上げました。
盛り付け以外は全て前もって準備できるので
ディナーパーティーのデザートに最適です。

作り方はコチラ

