

GABAN®

パンナコッタ ～仁淀川山椒風味のオレンジソース～



🍷 材料 (4～5人分)

●パンナコッタ

生クリーム…200ml
グラニュー糖…45g
顆粒ゼラチン…5g ※1
牛乳…175ml
コアントロー3ml

●オレンジソース

果汁100%オレンジジュース…200ml
オレンジの皮…少々
(または みかんの缶詰…1缶 ※2)

グラニュー糖…20～30g
コアントロー5ml

GABAN® 高知県産・仁淀川山椒パウダー
…少々

🍲 レシピ (所要時間：20分 ※3)

- ① 鍋に牛乳、グラニュー糖を入れ弱火で温め、溶けたらゼラチンをふり入れ、完全に溶けるまでよく混ぜる。
- ② ①を生クリームとコアントローを合わせたボウルに加えてよくかき混ぜ、器に注いで冷蔵庫で冷やし固める。
- ③ 別の鍋にオレンジジュース、オレンジの皮、グラニュー糖を入れて、途中灰汁を取りながら煮る。皮は10分程で引き上げる。
- ④ とろみがつくまで煮詰め、粗熱を取りコアントローと仁淀川山椒を合わせる。
- ⑤ ②に、④のソースをかける。

※1 ゼラチンの種類によって分量は異なります。

※2 みかんの缶詰の果肉をミキサーにかけ、煮詰める。その場合、砂糖はお好みで。

※3 冷やす時間は含みません。