

山梨県産桃とワインのピーチメルバ風パフェ

Pâtisserie Plaisirale / 石渡未来

材料 5人分

・白ワインムース
白ワイン 80g
レモン汁 20g
グラニュー糖 40g
卵黄 30g(卵2個分)
ゼラチン 4g
イタリアンメレンゲ 40g
生クリーム 35% 140g

・白桃ムース
桃 150g
ゼラチン 4g
イタリアンメレンゲ 90g
生クリーム 35% 80g
桃のリキュール
(クレームドベッシュ) 15g

・白ワインジュレ
白ワイン 120g
グラニュー糖 40g
ゼラチン
水

・イタリアンメレンゲ
卵白 60g
グラニュー糖 120g
水 30g

・桃の白ワインマリネ
桃 2玉
白ワイン 80g
グラニュー糖 20g
レモン汁 10g
(お好みで)ミントの葉 少々

・フランボワーズソース
フランボワーズピューレ (冷凍)
グラニュー糖

・デコレーション
フランボワーズ
冷凍イチゴ
生クリーム
バニラアイス
アーモンドダイス
金箔



作り方

※まず始めに、白ワインムース、白桃ムース、デコレーション用の生クリーム 260g を氷水にあてながら高速ミキサーで7分立てにする。ラップをして冷蔵庫で冷やしておく。

白ワインムース

※あらかじめゼラチンを氷水につけてふやかしておく (板ゼラチンの場合)。

- ① 鍋に白ワイン 80g とレモン汁 20g を入れて沸かす。沸騰直前で火を止める。
- ② 卵黄 30g とグラニュー糖 40g をボウルに入れ、やや白っぽくなるまですり混ぜる。卵白はメレンゲ用に冷やしておく。
- ③ ①の鍋に②を入れ、全体を均一によく混ぜながらとろみが出るまで弱火で炊く。
- ④ 炊き上がったボウルに移す。ふやかしたゼラチンを氷水から取り出してしっかり絞り、ボウルに加える。そのまま置いて余熱でゼラチンを溶かす。
- ⑤ 下記「イタリアンメレンゲ」のとおり、イタリアンメレンゲを作る。
- ⑥ 始めに立てた生クリームをかき混ぜて均一にし、生クリーム 140g をメレンゲ 40g に加える。軽く 4, 5 回かき混ぜる。
- ⑦ ⑥と④を混ぜる。最初に⑥のボウルからホイッパー2すくいほど④のボウルに移してよく混ぜてから、⑥のボウルに戻す。真ん中から手前にすくうように軽く混ぜ合わせ、ある程度混ぜたらゴムベラに持ち替えてボウルの底から混ぜ直す。
- ⑧ 少し艶が出てムラがなくなったら完成。2杯ずつくらいスプーンですくいながらグラスに流し、軽く底をたたいて表面をならし、冷蔵庫で冷やし固める。

イタリアンメレンゲ

- ① 鍋に水 30g とグラニュー糖 90g を入れ、鍋を揺すって水が全体に行き渡ったら中火にかける。このときホイッパーやゴムベラでかき混ぜない。鍋を揺すって砂糖を溶かし、沸騰してきたら弱火に落とす。
- ② ボウルに上記③で冷やしておいた卵白 60g を入れ、グラニュー糖 30g を 3 回に分けて加えながら、ピンとツノが立つまでハンドミキサーで泡立てる。
- ③ ①を 116~118 度に熱し、②に少しずつ注ぎ入れながら泡立て続ける。
- ④ 艶が出てしっかりとツノが立つ状態になれば完成。白ワインムース用の 40g を残し、残りはラップをして冷蔵庫にしまう。

白桃ムース

※あらかじめゼラチンを氷水につけてふやかしておく（板ゼラチンの場合）。

- ① 桃はよく洗い皮ごと使う。8等分にカットして種を取り除き、150gをフードプロセッサーにかけ、ピューレ状にする。ボウルに移す。
- ② 桃のリキュール15gを湯煎で温め、温まったら火から下ろし、ふやかしておいたゼラチン4gをよく絞ってから入れ、かき混ぜてしっかり溶かす。ゼラチンが溶けたらピューレを少しゼラチンに加え、冷める前にすぐによく混ぜる。
- ③ 全体がよく混ざったら、②を①のボウルに加える。ホイッパーでよく混ぜる。
- ④ 別のボウルにイタリアンメレンゲ90gと生クリーム80gを入れる。メレンゲをほぐしたらボウルを回すようにしながら軽く合わせる。
- ⑤ ある程度混ざったら、ピューレのボウルにホイッパー2すくいほど④を入れて混ぜ、しっかり混ぜたらメレンゲのボウルに戻し、混ぜる。ある程度混ざってきたらゴムべらに持ち替えて、底からすくうようにしっかり混ぜ、むらが無くなったら完成。
- ⑥ スプーンで先ほどと同様に、グラスに3杯ずつくらい流す。流したらグラスは冷蔵庫で冷やし固める。

白ワインジュレ

※あらかじめゼラチンを氷水につけてふやかしておく（板ゼラチンの場合）。

- ① 鍋に白ワイン120gとグラニュー糖40gを入れ、中火で溶かしながら温めていく。完全に沸騰させず、少しふつつつとしてグラニュー糖が完全に溶けたら火を止める。
- ② ボウルに移し、ゼラチン9gを加える。ホイッパーで混ぜてしっかりと溶かす。
- ③ ゼラチンが完全に溶けたらボウルごと氷水で冷やしておく。
- ④ 固まってきたらバットに移して冷蔵庫で固める。

フランボワーズソース

- ① 鍋に冷凍のフランボワーズピューレとグラニュー糖を入れ、沸騰させないよう火にかけて溶かす。
- ② グラニュー糖が溶けて少し艶が出てきたら火から下ろし、ボウルに移して氷水でよく冷やす。

白桃の白ワインマリネ

- ① 桃に縦に8個の切れ目を入れる。切れ目に沿って桃をずらし、種を取る。さらに一口サイズに切り、グラニュー糖20gをまぶす。
- ② ミントの葉(6枚)を細かく刻み、桃のボウルに入れて軽く混ぜ馴染ませる。レモン汁10gと白ワイン80gを加え、桃を崩さないように全体をよく混ぜる。
- ③ 桃に密着するようにラップをし、冷蔵庫で30分以上寝かせる。

盛り付け

- ① 白ワインムース、白桃ムースが固まったら、フランボワーズソースを流す。グラスを傾けて行き渡らせる。
- ② バットで固めた白ワインジュレに切り込みを入れてスプーンで崩し、クラッシュゼリーにする。フランボワーズソースの上に盛り付ける。
- ③ 冷凍のイチゴを盛り付け、その上にクラッシュゼリーを少し盛る。
- ④ 桃のマリネを盛り付ける。
- ⑤ バニラアイスを乗せる。
- ⑥ 余った生クリームに少し砂糖を加え、アイスの上に盛る。
- ⑦ 棒状に絞って焼き、アーモンドをまぶしたメレンゲを上にも飾る。軽くローストしたアーモンドダイスと花、金箔を盛り付けて完成。