

富有柿のアシェット



◆ 作り方 ◆

<仕込み>

1. サブレ生地を2mmの厚さにして直径9cmのサイズにし、予熱したオーブン180℃で約15分焼く
★サブレ生地が大変でしたら冷凍パイシートを使用してください。
サイズなどはお好みにて加減をしてください。
2. お好みのレシピのクレーム・ダイヤモンドを、焼きあがったサブレ生地にのせてさらにオーブン180℃で約12分焼く
3. 柿のソースを作る
 - ・柿1個分を皮を取り除きミキサーにかけてピューレを作る・・・A
 - ・アニスシロップを作る。水、オレンジジュース、レモンジュース、グラニュー糖、スターアニス、ミントを混ぜた物を一度沸騰させる。・・・B
 - ・AとBを合わせてソースとする。
4. アーモンド風味のアイスを作る
 - ・アーモンドミルク、生クリーム、砂糖、卵黄、バニラでアイスを作る
 - ★市販のバニラアイスでも美味しくお召し上がりいただけます。

<仕上げ>

1. 焼いたサブレ生地の上にスライスした柿をのせ、カソナードをふりかけてバーナーで焼き、皿の中心にのせる
2. お皿のまわりにソースかけて、小さなサイコロ状に切った富有柿もまわりにのせる
★お好みで小さく切ったアーモンドものをのせてください。
3. アーモンドアイスをのせて出来上がり！
お好みで柿チップなどをあわせてみてください。

※ご注意：オーブン温度、時間は使用機器により調整をお願い致します。