

*Démonstration – Le Cordon Bleu × European Union*  
**Tastes of Europe レシピコンテスト**  
**ファイナリストによるスペシャルデモンストレーション**

Le Cordon Bleu

**Menu** メニュー

リンゴの赤ワイン煮セルクル仕立て  
 はちみつレモンのアイスクリーム添え

by 岡田貴子



**Ingrédients** 材料 7cm セルクル 1 個分

<りんごの赤ワイン煮>

りんご	1 個
グラニュー糖	30 g
はちみつ	小さじ 1
バター	15 g
レモン汁	小さじ 1

**赤ワイン**(*Le temps des Gitans*)

ブランデー	小さじ 1/2
-------	---------

<クランブル>

**バター**(*エシレ*)

小麦粉	7 g
アーモンドプードル	7 g
グラニュー糖	7 g
<b>塩</b>	少々

<赤ワインソース>

赤ワイン	40 cc
はちみつ	小さじ 2

<はちみつレモンのアイス>

卵黄	1 個分
牛乳	80 cc
生クリーム	50 cc
グラニュー糖	10 g
はちみつ	30 g
<b>リモンチェッロ</b>	10 cc

<りんごチップス>

りんご	適量
30 °C ボーメシロップ	適量
シナモン	少々

1. りんごは皮を剥き、芯を取り除いて 1cm に切る。鍋にりんご、グラニュー糖、はちみつ、バター、レモン汁、赤ワインを加えてフタを少しずらして火にかけ、10 分ほど煮る。最後はフタを開けて水分を飛ばす。ブランデーを加え混ぜる。
2. 7 cm のセルクルにアルミホイルをかぶせ、底を作る。1 のりんごをきっちり詰める。
3. クランブルを作る。小麦粉、アーモンドプードル、グラニュー糖、塩をザルでふるい、ボウルに入れる。冷たいバターを加え、粉をまぶしながらカードで細かく切る。バターが細かくなったら手ですり合わせ、そばろ状にする。天板にクッキングシートを敷き、クランブルをのせる。2 のセルクルに詰めたりんごと一緒に 170°C のオーブンで 15 分焼く
4. 赤ワインソースを作る。小鍋に赤ワイン、はちみつを加え、トロっとするまで煮詰める。
5. はちみつレモンのアイスクリームを作る。ボウルに卵黄と温めたはちみつを入れ、白っぽくなるまで混ぜる。
6. 小鍋に牛乳、生クリーム、グラニュー糖を加え、まわりがツツツするまで火にかける。5 にすこしずつ加え混ぜる。
7. 鍋に戻し入れ、アングレーズを炊く。
8. ザルで漉しながらボウルに移し、リモンチェッロを加え混ぜる。ボウルの底を氷水で冷やし、冷たくなったらアイスクリームメーカーに入れる。アイスクリームメーカーがない場合は容器に入れ、冷凍庫で固まるまで 2 ~ 3 回混ぜる。
9. りんごチップスを作る。りんごは皮付きのまま 2mm ほどの薄さにスライスし、30°C ボーメシロップに一晩浸ける。
10. りんごの水気をキッチンペーパーで拭き、天板に並べ、好みでシナモンをふる。110°C のオーブンで 60 分焼き、あら熱が取れるまでオーブンに入れておく。
11. 皿にりんごが入ったセルクルをひっくり返してのせ、セルクルをそっと外す。りんごの上にクランブルをのせ、りんごチップスを飾る。はちみつレモンのアイスクリームをのせる