



トムソンスコット ロゼに合う お料理レシピ

季節の果物と生ハムのパンナコッタ

THOMSON & SCOTT noughty rose

原産地：南スペイン（製造 ドイツ）

ブドウの種類：テンプラニーニョ（オーガニック）

材料（カップ4～5個分）

○パンナコッタ

- 生クリーム 200ml
- 牛乳 300ml
- 砂糖 40g
- 板ゼラチン 5g
- カルダモンホール お好みで（5～6粒程度）

トッピング

○スパイス風味のコンポート

- カボチャ 125g（8分の1カット）
- 砂糖 15g
- 水 100ml
- カルダモンホール 4粒程度
- クローブ お好みで3粒程度

} a

○生ハム（今回はハモンセラノ）

○イチジク

お手軽に楽しむなら…

酸味のないクリーミーなチーズの上に、季節のフルーツやコンポート、生ハムを乗せるだけでもお手軽に楽しんで頂けます。秋口なら洋梨や完熟の柿をマスカルポーネやリコッタチーズなどと合せるのも良いですね。お好みではちみつやオリーブオイルをかけてどうぞ！

作り方

【下準備】

- ・ゼラチンを氷水（分量外）につけてふやかしておく。
- ・トッピングのコンポートを作る。
カボチャを薄くカットし、aと共に煮る。カボチャに火が通ったら汁ごと保存容器などに移して冷蔵庫で冷やしておく。

1. 小鍋に牛乳と砂糖、お好みでカルダモンホールを入れ、沸騰直前まで温める。
2. 1を火から下し、生クリームと合せる。軽く混ぜたあとに板ゼラチンを加えてよく溶かし、ザルなどでこしてからボウルに移す。
3. 2を氷水の入ったボウルの上に重ねて時折混ぜながら冷やし、全体がもったりとしてきたらカップに注ぎ分け、冷蔵庫で固める。
4. 冷え固まったら3のパンナコッタにカットしたイチジクとカボチャのコンポート、生ハムをトッピングして出来上がり。

※コンポートは季節に応じて桃や洋梨といった旬の果物に変えるのも◎
※柔らかめの仕上がりのため、食べる直前まで冷蔵庫に入れておくのがオススメ。

※カルダモンやクローブは風味の癖が強いのでお好みにあわせて量を調節してください。