

乾燥きくらげの黒蜜豆乳パンナコッタ



🍷 レシピコンセプト

乾燥きくらげを使ったデザートレシピです。
豆乳と生クリームの濃厚なパンナコッタに、黒蜜と戻した黒きくらげを添えました。
黒きくらげのぷりぷりの食感がデザートにアクセントを加えます。

🕒 調理時間

10 分

🍴 季節

オールシーズン

🍴 業態

カフェ

🍰 ジャンル

デザート

🍷 調理ポイント

- ・戻した黒きくらげはしっかりと水分を絞り、トッピングしてください。
- ・黒きくらげはそのままの大きさでも、適度にカットしても良いです。

🍴 材料(1人前)

NO	食材名	分量	備考
1	生クリーム	50g	
2	豆乳	50g	
3	グラニュー糖	15g	
4	粉末ゼラチン	1.5g	
5	黒蜜	20g	
6	乾燥きくらげ	20g	戻し量
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			

🍷 作り方

- ① 乾燥きくらげは表示通りに戻す。(※調理時間外)
- ② 鍋に生クリームと豆乳、グラニュー糖を入れ火にかけ、ふつふつと沸いてきたら火を止める。
- ③ ②に粉末ゼラチンを加えよく混ぜ、茶漉しで漉しながら器に流し入れる。冷蔵庫で冷やし固める。(※調理時間外)
- ④ ①をのせ、黒蜜をまわしかけ完成。