

メロンのヴェリーヌ

賞味期限： 翌日中

メロン果汁を使った、さわやかなヴェリーヌです ^ ^

※作成量については、最後の補足をご覧ください

◆材料

(メロンのムース)

・メロン果汁 : 100g

※メロンの果肉をミキサーにかけて、濾したものです。

・粉ゼラチン : 4g
・冷水 : 16g

} 合わせて、ゼラチンを戻しておく

・メロンのリキュール : 小さじ 1

・生クリーム : 100g

・グラニュー糖 : 18g

(メロンのジュレ)

・メロン果汁 : 30g

・グラニュー糖 : 5g

・粉ゼラチン : 1g
・冷水 : 5g

} 合わせて、ゼラチンを戻しておく

・メロンリキュール : 大さじ 1

(お好みで) 飾り用のメロン : 適量



◆作り方

（下準備）

- ・冷水に粉ゼラチンを振り入れて、ゼラチンを戻しておく（ムース用、ジュレ用どちらも）
- ・戻したゼラチンを作業前に湯煎で溶かしておく。
- ・生クリームとグラニュー糖をあわせて、6 分立て（とろとろと流れ落ちて、落とした生クリームの跡が残る程度のかたさ）にしておく

（作業の流れ）

1. メロンジュレを作る。メロン果汁を温めて、グラニュー糖、溶かしたゼラチン、メロンのリキュールを入れて、よく混ぜ合わせる。
2. ジュレの半量を器に注ぎ入れ、冷蔵庫で冷やし固める。※残ったジュレは最後に使うので、そのまま常温に置いておく。
3. メロンムースを作る。メロン果汁に溶かしたゼラチンとメロンリキュールを入れ、混ぜ合わせたら、氷水にあててとろみをつける
4. 6 分立てにした生クリームを2 回に分けて加え入れる。
※ 1 回目はホイッパーでぐるぐると混ぜ、2 回目はゴムベラでふんわりと切り混ぜる。
5. ジュレを注いで冷やし固めた器に、ムースを注ぎ入れる。表面を平らにしたい時は竹串等で、ムースをくるくると混ぜると良い
（動画参照）
6. ムースを冷やし固めたら、メロンを飾り、残りのジュレを注ぎ入れる。全体が冷え固まったら完成。

◆補足説明：器の大きさについて

今回写真に使用しているグラスが大きめサイズ（底面直径 9cm、高さ 7 cm）です。

底面直径 5cm、高さ 6cm 程度の大きさの器だと、約 3 個分です。

◆メロンについて

メロンの美味しさがダイレクトに影響するおやつです。

美味しいメロンに出会えた時に、作ってみてください ^ ^

（お店の人に選んでもらうのが確実ではあります）