

ヤマモモのシャーベットのつくり方

©2019 吉田清彦

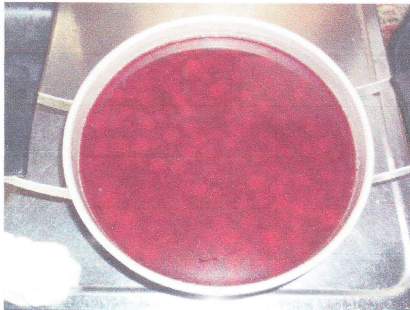
〔材料〕

ヤマモモ	800 g
グラニュー糖	250 g
塩	少々
卵白	2個分
ホイップクリーム	400 cc
レモン果汁	1/2 個分
ブランデー	小さじ1



〔作り方〕

1. ヤマモモを塩水につけ、浮いてくるゴミなどを取り除いたあと、30分ほど置き、“虫出し”をする。
2. ヤマモモのヘタのところや青い実を取り除きながら何度か水を替え、砂が出なくなるまで、繰り返し洗う、
3. ヤマモモを鍋に入れ、ヤマモモの2倍の水を注いで火にかけ、沸騰直前で火を絞ってアクをとり、グラニュー糖250 g、塩少々を加えて、弱火で1時間ほど煮る。



4. 3の煮汁をザルでこして、ジュースをつくる。(果肉はステンレスのザルで裏ごしして、ジュースに加え混ぜる)
5. ボウルにヤマモモのジュースを入れ、卵白をホイップして加え混ぜ、さらに、生クリームを泡立てて加え混ぜ、レモン果汁とブランデーを加えたあと、タッパーウェアに流し込み、冷凍庫に入れて、9～10時間、1時間半ごとにフォークでかき混ぜる。(容器の上層から徐々に固まっていき、底の部分まで固まったら、できあがりである)



6. 翌朝、様子を見て、必要なら、さらに、フォークでかき混ぜる。