

苺のパンナコッタ

材 料 (4人分)



◆◆◆豆知識◆◆◆

パンナコッタは、イタリア語で生クリーム（パンナ）を煮た（コッタ）という意味です。

◆生クリーム	200ml
◆牛乳	150ml
◆砂糖	30g
◆粉ゼラチン	5g
◆水	30g (ゼラチン用)
◆バニラエッセンス	適量

～仕上げ～

◆ミント	4枚
◆苺	

- ① 生クリーム・牛乳・砂糖を鍋に入れて、弱火で温め砂糖を溶かす。
- ② 別の鍋に粉ゼラチンと水を入れ火にかけ、ゼラチンを溶かし①の鍋に入れる。
- ③ ②の鍋を氷水で冷まし、トロミが出てきたら容器に入れ、冷蔵庫で冷まし固める。
- ④ ③に苺とミントを飾り、仕上げる。