



まるごと柿のバヴァロワ

作り方

- 1 柿はヘタを切り落とし、中身をスプーンなどでくり抜く(後で器に利用)。
- 2 くり抜いた柿の中身(200g)を、1.5cmの角切りにする。残りの柿の中身は取り置く。
- 3 カスタードソースを作る。鍋に牛乳を入れ、沸騰直前まで温める。
- 4 ボウルに卵黄を入れ、軽く混ぜ、グラニュー糖を加えて、全体が白っぽくなるまで混ぜる。
- 5 ④に③の牛乳の1/3を入れて混ぜ、なじめば残りを加え、さらに混ぜる。
- 6 ⑤を鍋に移し、ゴムべらで混ぜながら、中火でゆっくり加熱する。
- 7 ソースがゴムべらにまとわりつく状態になれば火を消し、粉ゼラチンを加え、すばやく混ぜる。
- 8 ⑦を手早くザルでこし、冷ます。
- 9 粗熱が取れるまでゆっくりと混ぜ、バニラエッセンスを加える。お好みでブランデーを加える。
- 10 とろみがつけば、②と生クリームを加えて、混ぜる。
- 11 ①の柿の器に⑩を8分目まで入れ、冷蔵庫で2~3時間冷やす。
- 12 ピューレソースを作る。②で取り置いた柿をミキサーで混ぜる。
- 13 キウイソースを作る。皮をむいたキウイを4つ割りにし、芯の白い部分を切り落とす。小口切りにして、ミキサーで混ぜ、裏ごしする。
- 14 ⑪が固まれば、⑫を上から流し入れ、皿に盛る。
- 15 ⑭に、⑬、⑮、くだいた飴がけアーモンド、柿チップ、ミントの葉、①のヘタを添えて完成!

調理のポイント

- ⑥では、ゆっくりと加熱し、沸騰させないように混ぜてください。
- ⑩の生クリームはカスタードソースが固まりきる前に入れて、混ぜてください。

材料(8個分)

- 柿(150g~200g) 8個
- 牛乳 250ml
- 卵黄 4個
- グラニュー糖 70g
- 粉ゼラチン 5g
- バニラエッセンス 適量
- 生クリーム(8分立てにしたもの) 150g
- キウイ 2個
- ミントの葉 適量
- 柿チップ(市販品) 適量
- 飴がけアーモンド(市販品) 適量

お好みで

- ブランデー 10ml

レシピ考案者



NAFIC

後列左から
吉田健太郎、石坂隼、
中井大樹
前列左から
磯部俊恵、寒川萌

NAFICの「食材活用ワーキング」では、両学科生で構成されたグループごとに、農産物を使ったオリジナルメニューを開発します。私たちのグループでは、柿の甘みと食感、鮮やかなオレンジ色、かわいい形を活かしたデザートを考えました。アクセントにキウイソースで酸味を合わせました。

NAFIC 令和5年度学生募集 一般入試 出願受付開始

募集学科

- **フードクリエイティブ学科**(料理人育成)
- **アグリマネジメント学科**(農業者育成)

※出願書類の請求は下記HPから。

※オープンキャンパスは年間を通じて開催!申し込みは下記HPから。

出願期間(両学科)

【前期】10/24(月)~11/4(金)

【後期】1/16(月)~27(金)

詳しい内容や申し込みは下記HPから。



☎ 県立なら食と農の魅力創造国際大学校(NAFIC)

【フードクリエイティブ学科】 ☎0744-46-9700 FAX 0744-46-3370

【アグリマネジメント学科】 ☎0744-47-3430 FAX 0744-47-3431

🌐 www3.pref.nara.jp/nafic