

# いちじくのコンポート

	ざいりょう 材料	ぶんりょう 分量 (6人分)
(コンポート)		
A	グレープジュース	330ml <sup>みりりつとる</sup>
	ミネラルウォーター	165ml <sup>みりりつとる</sup>
	グラニュー糖	12g <sup>ぐらむ</sup>
	レモンスライス	1枚 <sup>まい</sup>
	いちじく	6個 <sup>こ</sup>
(ゼリー)		
	Aのシロップ	450g <sup>ぐらむ</sup>
	ゼラチン	12g <sup>ぐらむ</sup>
	キルシュ酒	4g <sup>ぐらむ</sup>
(飾り)		
	グラニュー糖	8g <sup>ぐらむ</sup>
	生クリーム	120g <sup>ぐらむ</sup>
	ミト又はセフィーユ	適量 <sup>てまりょう</sup>



## 【手順】

### 下準備

- いちじくの皮をむく
- 板ゼラチンを氷水でふやかす

### コンポート

- いちじくを鍋に入れる
- 鍋にグレープジュース、ミネラルウォーター、グラニュー糖、レモンスライスを入れて、いちじくが浸るように落としぶたをのせ煮込む。沸騰したら弱火にする  
※落としぶたはアルミホイルでもOK
- 果肉が透き通ったら火から下ろす
- 煮込んだ後、いちじくとAをボウルに移す  
ザルを置いていちじくをしずめ、氷水で冷やす



鍋にグレープジュース、ミネラルウォーター、グラニュー糖、レモンスライス、いちじくを入れる



ザルでいちじくをしずめる

## ゼリー

- 鍋にAのシロップを入れて、36~37°Cに温める
- ゼラチンの水気をキッチンペーパーでとり、鍋に入れる
- ゼラチンが溶けたら鍋を火からおろし、キルシュ酒を加える
- 9を鍋からバットに移して、氷水で冷やす
- 粗熱がとれたら冷蔵庫で冷やす



ふやかした板ゼラチンの  
水気をとる



鍋からバットへ移し、氷水で冷やして  
粗熱をとる

## 飾り付け

- グラニュー糖と生クリームを混ぜ、氷水で冷やしながらか泡立てる
- 12をいちじくの中に入れる
- 固まったゼリーを網目状にカットする
- いちじくとゼリーを器に入れて、ミント又はセルフィーユを飾る

完成！！



生クリームをいちじくの中に入れる



固まったゼリーを網目状にカットする

☆ゼラチンの硬さはお好みで。粉ゼラチンでも作れます。