

## 母の日スペシャル！②

### ホワイトチョコレートとラズベリーのパフェ



材料＜4人分＞

#### ソース用

ラズベリー：1カップ

ローズウォーター：大さじ2

グラニュー糖：大さじ1

氷：5つ

#### ムース用

ホワイトチョコレート：4oz（2/3カップ）

生クリーム：1カップと1/4カップ

マスカルポーネチーズ（室温）：4oz

グラニュー糖：大さじ1

バニラエッセンス：小さじ1/2

ラズベリー：4つ（最後に乗せるので、きれいなものを残しておきましょう）

1. 耐熱のガラスのボウルにホワイトチョコレートと生クリーム1/4カップを入れ電子レンジで30秒加熱。

2. 一度ボウルを取り出しチョコレートを軽く混ぜたら更に30秒加熱。チョコレートが溶けるまでよく混ぜる。

3. 残りの生クリーム（1カップ）にバニラエッセンス、グラニュー糖を入れ、角が立つよりも少ししっかり泡立てる。

4. 室温のマスカルポーネチーズを入れて混ぜ、溶かしたチョコレートを加えてさらによく混ぜる。

※作ったムースは冷蔵庫で冷やしておきましょう。3時間ほど冷やすのが最適です。

5. ソースを作る。ラズベリー、ローズウォーター、グラニュー糖、氷5つをミキサーにかける。

6. ムースをグラスに均等にとりわけ、ソースをかけて最後にラズベリーを乗せたら出来上がり！

※ワイングラスのような香りを楽しめるグラスに入れると、ローズの香りがより漂ってきます。

コルトン先生直伝の母の日メニューにもよく合う！



カクテル

## PEACH SAUTERNES

(ピーチ・ソーテルヌ)

フレッシュな黄桃にライムジュース、ライムゼスト（皮のすりおろし少々）  
フランスのデザートワイン SAUTERNES を 1/2 カップ入れてピューレにする。  
※SAUTERNES は甘くてデザートやカクテルには最高のデザートワイン。  
ピーチとも相性抜群です。



量はお好みで

ピューレをグラスに入れ、シャンパンかスパークリングワインで割れば出来上がり！

