



## イチゴのパンナ・コッタ

材料・分量 5~6人分

- 牛乳 …………… 200cc
- 生クリーム …………… 200cc
- 板ゼラチン …………… 1+1/2 枚(5g 相当)  
※ 粉の場合も同量

### 【イチゴのソース】

- イチゴ …………… 約 200g
- グラニュー糖 …………… 70~75g
- レモン …………… 約 1/2 個



### 作り方

- ① 鍋に牛乳とグラニュー糖、生クリームを入れて火にかけ、かき混ぜながら沸騰直前まで熱くする。板ゼラチンを水でふやかす。
- ② 火から下ろしてボールにあける。水でふやかした板ゼラチンを加えて溶かしよく混ぜる。
- ③ ボールを氷水にあててしっかり冷ます。
- ④ ガラスの器やグラスに③を流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める(3時間~)。

### 【イチゴのソース】

- ① イチゴを洗ってへたを取り、小さいものは4~6等分にカット、大きいものは1~2cm サイズに切る。ボールにイチゴを入れ、グラニュー糖を混ぜレモン汁を加えて混ぜる。
- ② 冷蔵庫で最低2時間~1日程度おく。

出来上がったパンナ・コッタの器に、イチゴのソースをのせていただく。



### 講師：渋澤知枝先生

フランス料理教室 MESSIDOR(メシドール)主宰。  
パリのホテルリッツ料理学校やイタリアでの留学経験をもとに、各国の家庭料理やおもてなし料理を日本の食卓でも再現できるようにレシピを考案。  
ポイントを押さえた分かりやすいレッスンが好評！



放送中

東松山ケーブルテレビ  
チャンネルこあらん  
(STB 地上 111ch) にて  
毎日 9:45/12:45/22:30

番組では知っている  
役立つ「料理のツボ」と  
そのツボを生かした美味しい  
レシピを紹介します！