



ブラジルで誰もが知るデザート、ロミオとジュリエット。グアバの甘みとフレッシュチーズのほのかな塩気が溶け合い、深みのある味わいが絶妙。ブラジルらしい自由な発想でタルト風アレンジにも挑戦。より贅沢な一品もお試しあれ。

材料

ゴイアバーダ

- ・ グアバ: 225g
- ・ 水: 125ml
- ・ 粉末寒天: 2g
- ・ グラニュー糖: 28g

フレッシュチーズ

- ・ 牛乳: 400ml
- ・ レモン汁: 30ml
- ・ 塩: 6g

アレンジタルト

- ・ 春巻きの皮: 1枚
- ・ 無塩バター: 適量
- ・ 粉糖: 適量
- ・ ゴイアバーダペースト(ゴイアバーダをペースト状にしたもの): 220g
- ・ チーズクリーム: __
- ・ __生クリーム(乳脂肪分38%): 100g
- ・ __フレッシュチーズ: 100g
- ・ __グラニュー糖: 16g

- ・ ピスタチオ: 適量
- ・ ゴイアバーダ(さいの目切りにしたもの): 適量
- ・ フレッシュチーズ(さいの目切りにしたもの): 適量

作り方

仕上がり分量

1. ロミオとジュリエット 6個分,アレンジタルト 4個分

ゴイアバーダの準備

1. グアバの皮をむき小さく切っておく。
2. ミキサーにかけ、ざるでこし、果肉と種を分けておく。

ゴイアバーダをつくる

1. 鍋に水と寒天を入れて混ぜ、沸騰させる。
2. 1にグアバの果肉とグラニュー糖を入れ、混ぜながら煮立たせ、全体が均一になったら、型に流し、冷蔵庫で冷やしかためる。

フレッシュチーズの準備

1. バットの上に網と型をのせて、ぬらしたペーパータオルを敷いておく。

フレッシュチーズをつくる

1. 鍋で牛乳を80℃まであたためる。
2. 1にレモン汁を加え混ぜる。
3. 2がかたまり始めたら、塩を加えとかす。
4. 3を型に流し、冷蔵庫で冷やす。

仕上げ

1. ゴイアバーダとフレッシュチーズをお好みの型で抜き、重ねる。

アレンジタルトをつくる準備

1. バターをとかしておく。

アレンジタルトをつくる

1. 春巻きの皮に準備1をぬり、粉糖を振って4等分に切る。
2. 型に1を敷き、180℃のオーブンで10分程度焼く。
3. ゴイアバーダをさいの目に切り、残りをペースト状にし、しぼり袋に入れる。
4. ボウルに、生クリーム、グラニュー糖、フレッシュチーズを合わせ、8分立ての状態に泡立てて、しぼり袋に入れる。
5. 2にさいの目切りにしたフレッシュチーズとゴイアバーダを入れる。
6. 5のうえに、3と4をしぼる。

食べごろと保存方法

1. 当日中にお召し上がりください。

監修

- ・ 大島 美聡(辻調理師専門学校)