

パネトーネ



おすすめワイン

カンティ・モスカート・ダスティ

Canti Moscato d'Asti

イタリア 750ml

美しい黄色の色合い。桃、アプリコット、そして花の甘く上品なアロマ。口の中で非常にフルーティで僅かに発泡性があり、ほんのりと甘みを感じます



AEONLIQUOR

マリアージュ Recipe

材料(約4人分)

パネトーネ(大)★	1個
【マスカルポーネクリーム】	
マスカルポーネチーズ★	125g(1/2パック)
卵	1個
グラニュー糖★	20g

★は、イオンリカーでお取り扱いしている商品です。
一部店舗ではお取り扱いがない場合がございます。

作り方

- ①マスカルポーネチーズを常温に戻しておく。
- ②卵白に塩(分量外)少々を加え泡立てる
- ③卵黄にグラニュー糖を入れ、白っぽくなるまでホイッパーでよく混ぜ、マスカルポーネを加えさらによく混ぜる。
- ④③に②の卵白を加え、さっくりと泡をつぶさないように混ぜ、マスカルポーネクリームをつくる。
- ⑤カットしたパネトーネに、④をたっぷりかける。