

アクオリーナ 茂垣綾介が導く ジェラートの深化

はじめに

1 ジェラートを知る

ジェラートの歴史

ジェラートとは？

2 ジェラートの製法と理論

ジェラートの基本製法

ジェラートマシンについて

3 ジェラートの基本素材

水

空気

牛乳・乳製品

糖など

安定剤及び増粘剤と乳化剤

その他の素材

卵（卵黄）／カカオとチョコレート／果物／

ナッツ類、ドライフルーツなど／

ハーブ、スパイスなど／コーヒー、お茶／

酒類／植物性ミルク／植物性油脂／その他

4 どこにもないジェラートを作る

レシピを考える

ソルベットへのアプローチ

ミルク系ジェラートへのアプローチ

多彩なフレーバーを生み出すために

どこにもないソルベットを作る

ソルベットの製法

ダイレクト・メソッド

基本プロセス①／基本プロセス②／

加熱プロセス／コールドプロセス

基本プロセス

フラワーゴラ

いちご・ランブルスコ

パッションフルーツ

いちご・パッション・プロセッコ

パイナップル

パイナップル&セージ

パイナップル&ベルモット

パイナップル&ハッカ

トマト

さくらんぼ

プラム

あんず&グリーンペッパー

マンゴー

マンゴー&ローズマリー

マンゴー&カルダモン

マンゴー&青ゆず

河内晩柑

ライチ晩柑

メローネ

メローネ・グラッパ

ネクタリン

いちじく

いちじく&マルサラ

ぶどう（ピオーネ）

ぶどう（スチューベン）

りんご（シナノスイート）

ほおずき

洋梨

リモーネ

リモーネ・バジリコ

リモーネ・インターロ

リモーネ・メンタ・ジン

みかん

加熱プロセス

ルバーブ

あんず

あんず&タイム

ブルーベリー

青りんご&ジンジャー

ペーラ・コッタ

コールドプロセス

すいか

桃

桃&オレガノ

和梨

柿

紅玉&ビール

もうひとつのソルベットの製法

シロップ・メソッド

どこにもないミルク系ジェラートを作る

ミルク系ジェラートの製法

基本プロセス／チョコレートプロセス／

非加熱プロセス／ブレンドプロセス

充填時に材料を混ぜる方法

ミルク・乳製品

ミルク 1・2・3

マスカルポーネ

ストラッチャテッラ

あんずのトルタ

リコッタ・ブルーベリー

カッサータ

ベリーのチーズケーキ

柑橘チーズケーキ

パルミジャーノ&いちご

ヨーグルト

ルバーブヨーグルト
ベリーヨーグルト
いちじくヨーグルト
ヨーグルト・エゾーティコ

卵

クレマ シンプルな卵のクリーム
タヒチバニラ
ザバイオーネ
レモンクリーム

ナッツ

ノッチョーラ
ピスタッキオ
ノーチェ・キャラメル
マンドルラート
コッコ
コッコメンタ

チョコレート

チョコレート・クラッシコ
チョコレート・フォンデンテ
ソルベット・アル・チョコレート
カカオピスコ
パーチョ
洋梨カカオ
チョココリメ
チョココランポーネ
ミルクチョコレート&ラベンダー
ホワイトチョコレート&カシス
ビアンコパッシオーネ
ビアンコパッシオーネ・ライム
ビアンコパッシオーネ・ゆず
クレマ・ヴィオラ

野菜／栗

カボチャ

カボチャ&キャラメル

トルティーナ・ディ・ズッカ

カボチャ&パルミジャーノ

和栗

とうもろこし

菜花&はちみつ

インフュージョン

紅茶（アッサム）

カッフェ・エスプレッソ

キャラメル

キャラメル・ローズマリー

オリーブオイル

チョコメンタ

セイロンシナモン

アッローロ

カルダモン

エルバ・リモンチーナ

ドルチェ

ティラミス

ボネ

キャロットケーキ

パネットーネ

和素材

酒粕といちご

どぶろくミルク

白胡麻とあんず

ほうじ茶&ミルクチョコレート

黒糖&マスカルポーネ

プラントベース

抹茶&アーモンド

ノッチョーラ・ベガーナ

オルツォ
黒胡麻豆腐
ソイ
酒粕カカオ

ガストロノミー

ペペローニ
スモークサーモン&ディル
アンチョビ&ケッパー
カーチョ・エ・ペペ
アスパラガス

ノンシュガー

メープル&クルミ
デーツ&クリームチーズ
はちみつ&エルダーフラワーのクリーム

成分表

主な果物・野菜／基本材料
サブパーツの作り方
果物のソースなど／ナッツのペースト／
キャラメルソース／ドルチェ（焼き菓子）
索引
ジェラテリア「アクオリーナ」

おわりに

コラム

果物でジェラートを作るとのこと
人気フレーバーはバラ科の果物!?
種類豊富な柑橘類の個性を引き出す
ジェラートの基本はシンプルなミルク味
ナッツはイタリアで愛される定番素材
個性あふれるチョコレートを使い分ける
旬の表現の幅を広げる野菜のポテンシャル
ジェラートに香りを閉じ込める

ドルチェをジェラートで表現する
和の素材を使う
植物性食材のみで作る
“プラントベース”の必要性
“ガストロノミー・ジェラート”への挑戦