

第11回 食糧学院 高校生レシピコンテスト 応募用紙

管理番号 RY1153

メニュー名

かすみ草チーズムース

学校名/氏名

埼玉県立秩父農工科学高等学校



PR文

私はこのムースを、大好きな姉のために作りました。
 姉はいつも、私の作ったものをすごい！と言
 いおいしそうに食べてくれます。
 かすみ草は姉の好きな花です。花言葉には
 『感謝』という意味があるので、かすみ草を
 たくさん使って華やかに仕上げました。
 たくさん感謝している姉に、このムースを食
 べて、目も口も心も幸せな気持ちになっても
 らえたら嬉しいです。
 そして、私が普段感じている感謝の気持ち
 を伝えたいです。

調理時間 85 分

※調理時間は2名分を作る合計の調理時間

工程名	材料・分量	作り方と調理のポイント
1 ラズベリームース	冷凍ラズベリー(25g) 上白糖(11g) レモン汁(1.9g) グラニュー糖(2.5g) 牛乳(18.8g) 水切りヨーグルト(18.8g) 熱湯(12.5g) ゼラチン(1.3g)	①冷凍ラズベリー、上白糖を鍋に入れ、弱火で煮詰める。沸々し始めたら火を止める。 ②ザルでこし、種などを取り除く。 ③②にレモン汁、グラニュー糖、牛乳、水切りヨーグルトを加えてよく合わせる。 ④熱湯にゼラチンを加えてしっかり溶かし、③に加えて合わせる。 ⑤チーズムースよりも小さなセルクルに流し入れ、ブラストチラーで急速冷凍する。(2つ分)
2 チーズムース	クリームチーズ(86g) 水切りヨーグルト(42g) グラニュー糖(22g) ゼラチン(3.2g) レモン汁(1.2g) 生クリーム(120g) 牛乳(32g) ピスタチオ(適量)	①常温に戻したクリームチーズ、水切りヨーグルト、グラニュー糖をよく合わせる。 ②牛乳を湯煎で温め、ゼラチンを加えて溶かす。 ③①に②を少しずつ加えて、しっかり合わせる。最後にレモン汁を加える。 ④セルクルの3/4程度まで流し入れ、平らにする。 ⑤④の中心に細かく刻んだピスタチオを広げ、その上に冷凍したラズベリームースをのせ、チーズムースと同じ高さになるまで押して埋める。 ⑥残った③をセルクルの高さまで入れて平らにし、ブラストチラーで急速冷凍する。
3 グラサージュ	生クリーム(150g) ゼラチン(4g) ホワイトチョコ(60g) 【ナパージュ】 ゼラチン(4.8g) 水(60g) 上白糖(19.5g)	①生クリームを鍋で沸騰させ、火を止めた後にゼラチンを入れて溶かす。 ②刻んだホワイトチョコに①をいれ、乳化させる。 ③ゼラチン、水、上白糖を合わせたものを電子レンジ 600wで 30 秒温め(ナパージュ)、②に加えてよく合わせる。 ④冷凍したチーズムースをセルクルから外し、上下を逆さまにして上からレードルで③を勢いよくかける。 (横など、かかってないところがないように 2.3 回上からかける。)

4	飾り	<p>かすみ草(適量) ピスタチオ(1個) 棒状のビスケット(1本) ブラックチョコ(適量)</p>	<p>①ブラックチョコを湯煎で溶かし、クッキングシートに流す。ゴムベラを使って均一に長方形に伸ばす。 ②チョコが少し固くなって来たら三角コームを使って①に線を引く。クッキングシートをムースに合う大きさに切る。 ③グラサージュが固まっていることを確認し、まわりに②を一周させる。(そのまま固める。) ④チョコが固まったらクッキングシートを静かに外す。 ⑤上に半分に切ったビスケット、ピスタチオ、かすみ草を飾る。</p>
---	----	---	--