

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 RY1155

メニュー名

甘酸っぱいグラサージュムース

学校名/氏名

埼玉県立秩父農工科学高等学校



PR文

高校生活を一緒に過ごした友達に向けて作りました。甘いものが好き、苦手。苦みが好き、苦手。酸味が好き、苦手。様々な好みのある皆が、おいしく食べることができるケーキを作りました。一緒に過ごした時間は、このケーキのように、甘酸っぱくて少し苦い、沢山の想いがありました。今思い返すと、一括してきれいな思い出のように思います。このケーキを食べて、笑顔で思い出を振り返れたらうれしいです。

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 フランボワーズのピューレ	冷凍フロンボワーズ(120g) グラニュー糖 (25g)	①鍋に冷凍フロンボワーズとグラニュー糖を入れ、全体にまぶすように軽く混ぜる。 ②中火で火にかけ、最初は触らずに過熱し、溶けてきたら木べらで混ぜる。 ③全体がトロトロになったら、木べらで実をなるべくつぶす。 ④別容器に移し、ブレンダーにかける。 ⑤こし器で2.3回に分けてこす。
2 フランボワーズのジュレ	フランボワーズピューレ(40g) レモン果汁 (4.5g) ゼラチン (2g) 水 (10g)	①ゼラチンと水は合わせてふやかしておく。 ②ゼラチンと水を湯煎して溶かす。 ③フランボワーズピューレに、レモン果汁、溶かしたゼラチンを加えてよく混ぜる。 ④弁当用カップ(サイズが合えば何でも)に25gずつ入れ、ブラストチラーで固める。
3 チョコレートムース	ブラックチョコレート(10g) グラニュー糖 (10g) 卵黄 (1/3個) 牛乳 (15g) ゼラチン (2g) 水 (10g) ミルクチョコレート (10g) ブラックチョコレート(10g) 生クリーム (55g) グラニュー糖 (5g) スポンジケーキ (一段分)	①ブラックチョコレート(10g)は細かく刻む。 ②ボウルに卵黄、グラニュー糖を泡だて器で合わせ、白っぽくなるまで混ぜる。 ③牛乳を、鍋で回りがふつつつするまで温め、卵黄とグラニュー糖に合わせる。 ④ゼラチンと水を合わせて湯煎し、ボウルに加える。 ⑤チョコレート(ミルク、ブラック)は手で砕いて湯煎にかける。 ⑥生クリームとグラニュー糖を合わせ、ハンドミキサーで八分立てにする。 ⑦ボウルに、溶けたチョコレートを加えて混ぜ、よくなじませる。 ⑧生クリームをひと救い加えてよく混ぜてなじませたら、生クリーム全てと合わせる。 ⑨ゴムベラに持ち替えてさっくりと合わせる。 ⑩刻んでおいたブラックチョコレートを加えてなじませる。

			<p>⑪絞り袋に入れ、シリコン型に生地をなじませる。</p> <p>⑫フランボワーズピューレを取り出し、真ん中に入れる。</p> <p>⑬少量のムースをつけ、その上にスポンジケーキを乗せる。</p> <p>⑭プラスチックで固める。</p>
4	グラサージュ	<p>フランボワーズピューレ(50g)</p> <p>グラニュー糖 (10g)</p> <p>ペクチン (3g)</p> <p>水 (20g)</p> <p>水あめ (13g)</p> <p>水 (30g)</p> <p>ゼラチン (3g)</p> <p>グラニュー糖 (10g)</p>	<p>①フランボワーズピューレ、グラニュー糖、水、水あめを鍋で合わせて火にかける。</p> <p>②ある程度温まったら、ペクチンを振り入れてよくなじませる。</p> <p>③ぐつぐつとしっかり過熱する。</p> <p>④水、ゼラチンを合わせて湯煎で溶かし、グラニュー糖と合わせる。</p> <p>⑤そこに鍋のものを加え、よく混ぜてなじませる。</p> <p>⑥15度くらいまで冷ます。</p> <p>⑦ムースを方から取り出し、網にのせてグラサージュをかける。</p> <p>⑧ ⑦をもう一度繰り返す。</p>
5	デコレーション	<p>キャラメルクランチ(適量)</p> <p>アラザン (適量)</p>	<p>①ムースの下部に、キャラメルクランチをつける。</p> <p>②アラザンを上部に数粒乗せる。</p>