

# 第5回 食糧学院 高校生レシピコンテスト 応募用紙

メニュー名

## カプレーゼ風ムース

氏名: 根津 汐里

PR文(200字以内)

～感謝の気持ちを届けよう～

普段お世話になっている、家族や友達をもてなしたいと思い、この料理を作ろうと思いました。  
ただのカプレーゼを作るのではなく、ムースにすることで目新しさやきれいさが出たと思います。レシピを簡単にして、みんなが作れるようにしました。



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント
●白ムース コンソメスープ 粉ゼラチン クリームチーズ 生クリーム	50cc 1.5g 30g 25cc	①コンソメスープを温め、粉ゼラチンを溶かす。 ②ミキサーに①とクリームチーズ、生クリームを入れ攪拌する。 ③グラスに入れて冷やす。
●トマトムース トマト コンソメスープ 粉ゼラチン 七分立て生クリーム 塩	大1個 10g 0.5g 10g 適量	①トマトはヘタと種を取り除いて角切りにし、水分がなくなるまで煮詰め、下味に塩を加え裏ごしする。 ②コンソメスープをあたため、粉ゼラチンを溶かし、①に加える。 ③②に七分立てにした生クリームを加え、さっくり混ぜ①のグラスに入れ冷やす。
●飾り オリーブオイル 黒こしょう バジル	適量 適量 適量	最後に冷やしたムースを取り出し、オリーブオイル、黒こしょう、バジルを飾り完成。