

# 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

## 苺チョコムース



氏名:

池田 美羽

PR文(200字以内)

～感謝の気持ちを届けよう～

いつも私を笑わせてくれる大切な友達のために感謝の気持ちを込めて作りました。チョコと苺をムースにして友達のすきなものづくりにし、女子には嬉しい美容効果があるスイーツに仕上げました。

材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント
●ビスキュイ		
卵白	1個	①卵白とグラニュー糖Aをハンドミキサーで固めに泡立てる。
グラニュー糖A	25g	②別のボールに卵黄とグラニュー糖Bを入れ、少し白っぽくなるまで泡立てたら、①をひとすくいぐらい入れて、しっかり混ぜる。
卵黄	1個	③②と①に戻してざっと混ぜたらふるった薄力粉を3回に分けて入れ、ゴムべらで泡をつぶさないように混ぜる。
グラニュー糖B	10g	④口金(丸)をつけて絞り袋に入れてクッキングシート上丸く絞り出す。
薄力粉	40g	⑤全部絞ったら粉糖を2回かける。1回目は少し、2回目は多めに。
粉糖	適量	⑥180°Cで予熱したオーブンで13分。焼けたら冷まし、丸く抜く。
●苺ムース		
苺	40g	①苺とグラニュー糖をブレンダーでピューレ状にし、ゼラチンを水で戻しておく。
グラニュー糖	15g	②レンジで30秒×2回かける。ゼラチンを入れて溶かす。氷水にあてて冷やす。
ゼラチン	1g	③生クリームを7分立てにする。②を入れて混ぜる。
生クリーム	40g	④ムースフィルムの底にビスキュイをひき、その上に苺ムースを半分まで入れ、冷やす。
●チョコムース		
チョコレート		①ゼラチンは水でふやかす。
グラニュー糖		②チョコとラム酒をボウルに入れ、湯煎にかけながら溶かす。
卵白		③鍋に牛乳を入れ、鍋のまわりが沸騰し始める程度に温めたら火から外す。
生クリーム		②のチョコに温めた牛乳を少しづつ加え、①のゼラチンも入れて混ぜる。
ラム酒		④別のボウルに卵白を入れ、少しづつグラニュー糖を加えて角が立つ程度に泡立て冷蔵庫に入れる。
牛乳		⑤別のボウルに生クリームを入れ8分立てにし、③のチョコに加えて混ぜる。
ゼラチン		⑥④のメレンゲのボウルに、⑤を全て加えて混ぜる。
水		⑦冷やしてあつた苺ムースの上にチョコムースを入れ、冷蔵庫で冷やし、固まったらココアを振るい、デコレーションする。
ココア		
苺		
チャービル		
●下準備		
チョコレート	15g	※下準備: チョコレートを溶かし、丸めたムースフィルムにフォークで模様をつける。