

第 10 回 食糧学院 東日本高校生レシピコンテスト 応募用紙

管理番号 RY1074

メニュー名

ハニージンジャー香るマンゴーヨーグルトムースのデザートプレート

学校名/氏名

静岡県立浜名高等学校

S・M



PR 文

私の憧れのシェフに感謝の気持ちを込めて作りました。感染症に負けず元気に過ごしてもらうためにはちみつと生姜をスポンジに、ヨーグルトをムースの部分に使用しました。シェフの作る紅茶とマンゴーのケーキが1番好きなのでマンゴーを主とするムースに仕上げました。また、シェフが毎年誕生日に作ってくれた飴細工が、パティシエを目指すきっかけになったため、その感謝と私の夢を託して飴細工を添えました。

調理時間

90 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 スポンジを焼く	卵(1個) 細目グラニュー糖(28g)☆ 生姜(5g)☆ はちみつ(10g)☆ 薄力粉(28g) バター(6g) バニラオイル(3滴)	①ボウルに卵を溶き、☆の材料を全て加え湯煎でグラニュー糖が溶けるまで泡立てる ②湯煎からおろし、しっかり泡立てる ③バニラオイルを加え、キメを整え、薄力粉を加えさっくり混ぜる ④湯煎で溶かしたバターに生地を少し混ぜ、それをまた全体に戻し混ぜる ⑤200度で予熱したオーブンを170度に下げて15分焼く ⑥冷まして粗熱をとる ⑦冷めたら、1センチの厚さに切り、マンゴーシロップを塗り、ムース型にくり抜いて底に敷く
2 マンゴーピューレを作る	冷凍マンゴー(150g) 細目グラニュー糖(30g)	①耐熱ボウルに材料を入れレンジで解凍する(レンジ約3分) ②ミキサーにかける ③こす (これを、マンゴームース、マンゴーゼリー、マンゴーシロップに利用する)
3 生クリームを泡立てる	生クリーム(94g) 細目グラニュー糖(22g)	①生クリームにグラニュー糖を加え、7分立てにしておく (これをマンゴームースとヨーグルトムースに利用する)
4 マンゴームースを作る	クリームチーズ(44g)☆ ヨーグルト(22g)☆ 細目グラニュー糖(12g)☆ マンゴーピューレ(50g)☆ バニラエッセンス(5滴)☆ 板ゼラチン(1.1g) 生クリーム(54g)	①☆の材料を上から順に混ぜていく ②ゼラチンをレンジで溶かし①に加える ③泡立てておいた生クリームを加え混ぜる ④絞り袋に入れ、スポンジの上に約2.5センチくらいの高さになるよう絞り出す ⑤冷蔵庫で冷やす

5	ヨーグルトムースを作る	<p>ヨーグルト(75g)☆ 細目グラニュー糖(10g)☆ はちみつ(3g)☆ レモン汁(小さじ 1)☆ 板ゼラチン(1.5g) 生クリーム(62g)</p>	<p>① ☆の材料を全て混ぜる ② ゼラチンをレンジで溶かし①に加え混ぜる ③ 残りの生クリームを加え混ぜる ④ 絞り袋に入れ、マンゴームースの上に約 1.5 センチの高さになるように絞り出す ⑤ 冷蔵庫で冷やす</p>
6	マンゴーゼリーを作る	<p>マンゴーピューレ(40g) 解凍したマンゴー(2 センチ角を 6 個) 湯(44g) 細目グラニュー糖(8g) 板ゼラチン(1.5g)</p>	<p>① ゼラチン以外の材料をよく混ぜる ② ゼラチンをレンジで溶かし①に加える ③ 少し冷やし、とろみがついたらヨーグルトムースの上に約 0.5 センチの高さになるように入れる</p>
7	飴細工を作る	<p>マンゴーピューレ(40g) 解凍したマンゴー(2 センチ角を 6 個) 湯(44g) 細目グラニュー糖(8g) 板ゼラチン(1.5g)</p>	<p>① グラニュー糖と水あめを加熱し全体が飴状になったら着色をする ② 150℃～160℃くらいで火を止め、鍋底を冷水で冷やす ③ とろみがついたらフォークで糸状の飴を作る ④ 固まる前に丸める</p>
8	プレート飾る	<p>チョコレート(50g) 冷凍ミックスベリー(40g 程度) ミント マンゴーピューレ 飴細工</p>	<p>① チョコレートを溶かしチョコペンでプレートの真ん中に文字を書く ② マンゴーピューレを飾る ③ ムースを置き、ミックスベリーとミントで飾る ④ 飴細工を置く</p>
9			
10			