

作品名

ハシカブのソイムース～心も体もほっこり幸せ～



学校名：北海道真狩高等学校 学年：2年

イニシャル：Y・O

PR文（感謝の気持ち）

私たちが栽培している、ハスカップと大豆、お米をベースにスイーツを組み立てました。北海道の自然豊かな純農村真狩村で、有機栽培や、地元小学生との食育活動などのチャレンジで生まれた農作物を活用して、地域で美味しい食材を作ってください農家の方々に感謝を込めて考えたグルテンフリーのスイーツです。

調理時間（調理時間は2名分を作る時の調理時間）：

90分

材料と分量：

【米粉クランプル】

米粉:32.5g
グラニュー糖:10g
塩:0.5g
バター:17.5g

【豆乳ムース】

豆乳:48g
グラニュー糖:15g
生クリーム:40g
ゼラチン:1.5g

【ハスカップジュレ】

ハスカップピューレ:26g
グラニュー糖:7.8g
ゼラチン:0.23g

【ハスカップクリーム】

ハスカップピューレ:17g
生クリーム:50g
グラニュー糖:6g

【きなこムース】

きなこ:3g
グラニュー糖:2g
牛乳:12g
生クリーム:17g
ゼラチン:0.4g

作り方：

【クランプル】

- ①全ての材料を合わせカードで切るようにそぼろ状になるまで混ぜる
- ②両手で挟んで擦り合わせ、さらに細かいそぼろ状にする
- ③クッキングシートに重ならないように広げ、170℃のオーブンで20分間焼成

【ムース】

(ジュレ)

- ①ハスカップジュレとグラニュー糖を片手鍋に入れ加熱する
- ②グラニュー糖が溶け、沸騰する直前に火を止める
- ③ゼラチンを加え、ゼラチンの固まりが残らないようによく混ぜる
- ④小さめのシリコン型に4gづつ入れ、冷凍庫で固める

(きなこムース)

- ①牛乳とグラニュー糖を片手鍋に入れ加熱をする
- ②沸騰する直前で火を止め、きなこを加える
- ③ゼラチンを加えよく混ぜる
- ④生クリームを立てる
- ⑤③をこしながら生クリームに加え、よく混ぜる
- ⑥固めておいたジュレの型の上にすり切りまで入れ冷凍庫で固める

(豆乳ムース)

- ①豆乳とグラニュー糖を片手鍋に入れ加熱をする
- ②沸騰直前で火を止め、ゼラチンを加える
- ③生クリームを立てる
- ④②をこしながら生クリームに加え、よく混ぜる
- ⑤ドーム型にすり切りまで分注する
- ⑥固めておいたジュレ、きなこムースを1個づつ豆乳ムースに入れる
- ⑦冷凍庫で冷やす

【土台】

- ①ホワイトチョコを湯煎にかける
- ②粗熱をとったクランプルと合わせる
- ③セルクルに詰め、整形する(高さ約1.5～2cm)
- ④冷蔵庫で冷やす

【ハスカップクリーム】

- ①生クリームにグラニュー糖を加え、立てる
- ②ハスカップピューレを加えてムラがないようによく混ぜる

【組み立て】

- ①固めたムースを型から外す
- ②冷やしたクランプルの土台の上に乗っける
- ③ハスカップクリームを絞る
- ④完成