

作品名

Mousse au yaourt ～レモンの輝き～



学校名: 県立宮城県泉館山高等学校 学年: 1年

イニシャル: F・H

PR文 (感謝の気持ち)

畑の野菜を届けてくれる祖父母へ、畑仕事で膝が痛いと言っているため、カルシウム豊富なヨーグルトのムースと、カルシウムの吸収を助ける働きのあるレモンをソースした一品です。山形出身の祖父からもらった山形産のリンゴを使い食感も楽しめます。これからも元気に好きな野菜作りを楽しんで欲しいという想いを込めました。

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:

〈りんごのコンフィチュール〉
りんご 24分の1個
砂糖 5g

〈ヨーグルトムース〉
プレーンヨーグルト 100g
生クリーム 50ml
砂糖 大さじ2
☆粉ゼラチン 3g
☆水 大さじ1

〈タルト生地〉
バター 20g
粉糖 20g
塩 少々
卵(溶いたもの) 8g
バニラオイル 適量
薄力粉 40g
打ち粉(強力粉) 適量

〈はちみつレモンソース〉
はちみつ 小さじ2
レモン汁 小さじ4

作り方:

〈りんごのコンフィチュール〉
①りんごを1センチ角の角切りにし、砂糖と共に鍋に入れる。
②水分が出てきたら火をつけて煮詰める。

〈ヨーグルトムース〉
①ゼラチンを水にふり入れ、10分置いて湯せんで溶かす。(☆)
②ボールに生クリームと砂糖を入れ、とろりとするまで泡立てる。
③水切りしたヨーグルトに②を加えて混ぜ、①を少しずつ加え混ぜる。
④型に流し入れ、冷蔵庫で30～40分冷やし固める。

〈タルト生地〉
①ボールにバターを入れ混ぜる。
②ふるった粉糖と塩を加えて均一になるまで混ぜる。
③卵とバニラオイルを加えてその都度混ぜる。
④薄力粉をふるい入れ、切り混ぜる。
⑤まとまったらボールに擦り付けてムラを取り、ラップに包んで冷凍庫で10分休ませる。
⑥打ち粉をした台に生地を出して、均一な暑さに伸ばし、型で抜く。
⑦生地の上に重しをのせたら180℃に予熱したオーブンで11分、重しを外して190℃で9分焼く。

〈はちみつレモンソース〉
①はちみつとレモン汁を鍋に入れ、混ぜながらとろみをつける。

〈盛り付け〉
①型の周りを温めムースを型から外し、底を少しくり抜いてコンフィチュールを中に入れる。
②タルトの上にムースをのせて、レモンとソースで飾りつける。