

# 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好きなものづくしにし、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
<b>●ビスキュイ</b>		
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。 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をひとつすくいぐらい入れて、しっかり混ぜる。 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、ゴムベラで泡をつぶさないように混ぜる。 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。 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。 ⑥180℃で予熱したオーブンで13分。焼けたら冷まし、丸く抜く。
グラニュー糖A	25g	
卵黄	1個	
グラニュー糖B	10g	
薄力粉	40g	
粉糖	適量	
<b>●苺ムース</b>		
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。 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。 ③生クリームを7分立てにする。②を入れて混ぜる。 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。
グラニュー糖	15g	
ゼラチン	1g	
生クリーム	40g	
<b>●チョコムース</b>		
チョコレート		①ゼラチンは水でふやかす。 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。 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。 ②のチョコに温めた牛乳を少しずつ加え、①のゼラチンも入れて混ぜる。 ④別のボウルに卵白を入れ、少しず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。 ⑤別のボウルに生クリームを入れ八分立てにし、③のチョコに加えて混ぜる。 ⑥④のメレンゲのボウルに、⑤を全て加えて混ぜる。 ⑦冷やしてあっ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。 ※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。
グラニュー糖		
卵白		
生クリーム		
ラム酒		
牛乳		
ゼラチン		
水		
ココア		
苺		
チャービル		
<b>●下準備</b>		
チョコレート	15g	