

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
RY1188

メニュー名

ムース・オ・ショコラ

学校名/氏名

私立沼津中央高等学校

S・A



PR文

いつも夜遅くまで仕事をして疲れている父のために、父の好きなくるみを使ったムースを作りました。これを食べて元気が出ると思います。

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 ビスキュイショコラ	卵黄(40g) 卵白(80g) グラニュー糖(40g) ココアパウダー(13g) コーンスターチ(7g)	①オーブンを200度に予熱する。 ②卵白を泡立て半量のグラニュー糖を加えメレンゲを作る。 ③卵黄に残りのグラニュー糖を入れ混ぜる。 ④メレンゲに③を入れサックリ混ぜる。 ⑤天板にながして平田にして20分焼く。
2 プラリネクリーム	生クリーム(10g) 砂糖(8g) くるみペースト(5g)	①生クリームと砂糖を合わせて9分立てにし、くるみペーストを加え混ぜる。 ②絞り袋に入れ、冷蔵庫で冷やす。
3 ムースショコラ	生クリーム1(18g) スイートチョコレート(67g) グラニュー糖(18g) 卵黄(2個) 生クリーム2(120g)	①生クリーム2を泡立て冷蔵庫に入れる。 ②チョコレートを50°に温め溶かす。 ③卵黄、生クリーム1、グラニュー糖を泡立て82°まで温める。 ④チョコレートに③を加えて混ぜ、生クリームを2回に分けて加えて混ぜる。 ⑤型にムースを入れその上にクリームを入れる。 ⑥ビスキュイを上に乗せて冷蔵庫で冷やし固める
4 プラリネ	くるみ(83g) 砂糖(28g) 水(10g)	①くるみを細かく刻む。 ②フライパンに材料を入れきつね色になるまで煮る。 ③火を止めクッキングシートの上に乗せて冷蔵庫で冷やし固める。
5 グラッサージュショコラ	水(25g) グラニュー糖(42g) 水飴(20g) ココアパウダー(20g) 板ゼラチン(2g) 生クリーム(25g)	①水、グラニュー糖、水飴を合わせて火にかける。 ②50°に温まったらココアを加えて混ぜる。 ③沸騰したら生クリームを入れて再沸騰させる。 ④火からおろして、ふやかしたゼラチンを加えて溶かし、シノワで濾す。 ⑤固まったムースの上にかける ⑥飾り付け

6			
7			
8			
9			
10			