

# 第11回 食糧学院 高校生レシピコンテスト 応募用紙

管理番号 RY1155

メニュー名

甘酸っぱいグラサージュムース

学校名/氏名

埼玉県立秩父農工科学高等学校



PR文

高校生活を一緒に過ごした友達に向けて作りました。甘いものが好き、苦手。苦みが好き、苦手。酸味が好き、苦手。様々な好みのある皆が、おいしく食べることができるケーキを作りました。一緒に過ごした時間は、このケーキのように、甘酸っぱくて少し苦い、沢山の想いがありました。今思い返すと、一括してきれいな思い出のように思います。このケーキを食べて、笑顔で思い出を振り返れたらうれしいです

調理時間 85 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 フランボワーズのピューレ | 冷凍フロンプォワーズ(120g)<br>グラニュー糖 (25g)  | ①鍋に冷凍フロンプォワーズとグラニュー糖を入れ、全体にまぶすように軽く混ぜる。<br>②中火で火にかけ、最初は触らずに過熱し、溶けてきたら木べらで混ぜる。<br>③全体がトロトロになったら、木べらで実をなるべくつぶす。<br>④別容器に移し、ブレンダーにかける。<br>⑤こし器で2.3回に分けてこす。  |
| 2 フランボワーズのジュレ  | フランボワーズピューレ(40g)<br>レモン果汁 (4.5g)<br>ゼラチン (2g)<br>水 (10g)  | ①ゼラチンと水は合わせてふやかしておく。<br>②ゼラチンと水を湯煎して溶かす。<br>③フランボワーズピューレに、レモン果汁、溶かしたゼラチンを加えてよく混ぜる。<br>④弁当用カップ(サイズが合えば何でも)に25gずつ入れ、ブラストチラーで固める。   |
| 3 チョコレートムース    | ブラックチョコレート(10g)<br>グラニュー糖 (10g)<br>卵黄 (1/3個)<br>牛乳 (15g)<br>ゼラチン (2g)<br>水 (10g)<br>ミルクチョコレート (10g)<br>ブラックチョコレート(10g)<br>生クリーム (55g)<br>グラニュー糖 (5g)<br>スポンジケーキ (一段分) | ①ブラックチョコレート(10g)は細かく刻む。<br>②ボウルに卵黄、グラニュー糖を泡だて器で合わせ、白っぽくなるまで混ぜる。<br>③牛乳を、鍋で回りがふつつつするまで温め、卵黄とグラニュー糖に合わせる。<br>④ゼラチンと水を合わせて湯煎し、ボウルに加える。<br>⑤チョコレート(ミルク、ブラック)は手で砕いて湯煎にかける。<br>⑥生クリームとグラニュー糖を合わせ、ハンドミキサーで八分立てにする。<br>⑦ボウルに、溶けたチョコレートを加えて混ぜ、よくなじませる。<br>⑧生クリームをひと救い加えてよく混ぜてなじませたら、生クリーム全てと合わせる。<br>⑨ゴムベラに持ち替えてさっくりと合わせる。<br>⑩刻んでおいたブラックチョコレートを加えてなじませる。 |

|   |         |  |  |
|---|---------|--|--|
|   |         |  | <p>⑪絞り袋に入れ、シリコン型に生地をなじませる。<br/> ⑫フランボワーズピューレを取り出し、真ん中に入れる。<br/> ⑬少量のムースをつけ、その上にスポンジケーキを乗せる。<br/> ⑭プラスチックで固める。</p>  |
| 4 | グラサージュ  | <p>フランボワーズピューレ(50g)<br/> グラニュー糖 (10g)<br/> ペクチン (3g)<br/> 水 (20g)<br/> 水あめ (13g)<br/> 水 (30g)<br/> ゼラチン (3g)<br/> グラニュー糖 (10g)</p> | <p>①フランボワーズピューレ、グラニュー糖、水、水あめを鍋で合わせて火にかける。<br/> ②ある程度温まったら、ペクチンを振り入れてよくなじませる。<br/> ③ぐつぐつとしっかり過熱する。<br/> ④水、ゼラチンを合わせて湯煎で溶かし、グラニュー糖と合わせる。<br/> ⑤そこに鍋のものを加え、よく混ぜてなじませる。<br/> ⑥15度くらいまで冷ます。<br/> ⑦ムースを方から取り出し、網にのせてグラサージュをかける。<br/> ⑧ ⑦をもう一度繰り返す。</p> |
| 5 | デコレーション | <p>キャラメルクランチ(適量)<br/> アラザン (適量)</p>  | <p>①ムースの下部に、キャラメルクランチをつける。<br/> ②アラザンを上部に数粒乗せる。</p>  |