

caramel & coffee mousse
parfait



sakae's ouchi cafe

Menu* キラキラ・グラススイーツ

(180ccのグラス 2台分) 材料

((コーヒーのムース))

- ・抽出したお好みのコーヒー...100g
 - ・(インスタントなら4g・氷100g)
 - ・ゼラチン...20g
 - ・米粉ゼラチン...3g (少の水で30分おいておく)
 - ・生クリーム...100g
 - ・グラニュー糖...15g
- 7分立てにして
30分ほどおりにしておく

材料



コーヒームース
キャラメルソースの
パフェ

((キャラメルソース))

- ・水...40g
- ・グラニュー糖...150g
- ・湯...100ml

((トッピング&具))

- ・市販のグラノーラ...適量
- ・アーモンドスライス...1枚
- ・チョコアイス...2カット
- ・バナナアイス...2カット
- ・小枝...4本
- ・チョコクランチ...1枚

作り方



((キャラメルソースの作り方))

- ① 鍋に水、グラニュー糖を入れよく混ぜて中火にかけてゆとりながらグラニュー糖を溶かす(かき混ぜない)
- ② だんだん茶色に変化し紅茶くらいの茶色になる位煮つめ火を止め、湯を少しづつ混ぜれば完成!



((コーヒームース))

- ① 抽出したコーヒーにゼラチン、米粉ゼラチンを加えよく混ぜ、こし器でこす
- ② ①をボールにうつし底を氷水で冷やしながらゴム棒で混ぜ、トロみが出てくるまで冷やす
- ③ 別のボールで生クリーム、グラニュー糖を入れハンドミキサーで泡立て7分立てになったら②を加え混ぜる (少しだけ加えず失敗)
- ④ グラスの底にキャラメルソース、グラノーラ、アーモンドスライス、コーヒームース、キャラメルソースをランダムに入れ、トッピングにバナナアイス、チョコアイス、小枝、チョコクランチをのせて完成!



Melon jelly & honey mousse

Recipe* メロンのゼリーと ハニームース

((200ccのグラス4個分))

材料

((メロンゼリー))

- ・メロン果肉...150g
- ・水...50g
- ・グラニュー糖...30g (メロンの甘さによって調整)
- ・レモン汁...小さじ2
- ・米粉ゼラチン...2g (水で30分おいておく)



作り方

- ① (メロンゼリー) メロンの果肉をミキサーでピューレ状にし、鍋にゼラチン以外の材料を入れ煮立ちしたら、30分おいてゼラチンを加えよく混ぜる
- ② ①をボールにうつし底を氷水にあてながら冷やしトロみがついたらグラスの中に入れる(トッピング用に少しのこしておく)
- ③ (ハニームース) 耐熱容器に牛乳と蜂蜜、はちみつ、レモン汁を加えよく混ぜ、こし器でしぼり、ボールにうつし氷水に底をあてながら冷やす
- ④ 別のボールに生クリーム、グラニュー糖を入れ泡立て器で7分立てにし③がトロみかかってきたら合わせ、②のグラスに入れて冷やし固める
- ⑤ トッピングのくりぬいたメロンとメロンゼリー、ミントの葉をのせて完成!



((ハニームース))

- ・はちみつ...20g
- ・卵黄...1個
- ・レモン汁...小さじ4
- ・牛乳...50g
- ・米粉ゼラチン...3g
- ・生クリーム...100g
- ・グラニュー糖...10g

食器用メロン...適量
ミントの葉