

Menu

イチゴの 春色スイーツ



Recipe 2

イチゴと ルビ-チョコレートの ムースケーキ

材料

- ルビ-チョコレート...100g
- 牛乳...100ml
- 米粉ゼラチン
- 水...大さじ1
- 生クリーム...100ml
- グラニュー糖...10g
- 冷凍さくすべり...適量

ふやかして
かく

Let's cooking ▶▶▶▶▶



①ポウロに小さく刻んだルビ-チョコ・牛乳を入れ60℃の湯せんにかけてあたためどかす。ふやかしたゼラチンを加えひとし度こしておく。



②タリのパウロで生クリームとグラニュー糖を加え6分立てにする



③①の底を氷水にあてながらゴムベラで混ぜトロみが少しでてきたら②を入れる



④ゴムベラで下からすくうように優しく全体をまぜまぜにしてい

(飾り)

- ルビ-チョコ...20g
- いちご...適量
- 生クリーム...適量(ホイップ)
- 冷凍ベリー...適量
- いちごビュレ...適量(左ページ参照)



⑤④をカップに流し入れる。(1個約60g弱)冷凍ベリーを入れ冷蔵庫で30分以上冷やし固める

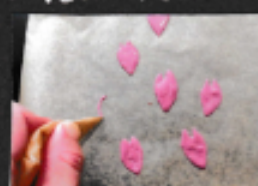


⑥盛りつける。あたためた布巾を型に巻きつけ皿に置き型をはずす。いちごビュレいちご、さくらの花びらチョコを飾り完成

トッピング用のさくらの花びらチョコ



①耐熱容器にルビ-チョコを入れレンジで600W1分づつ加熱し溶かす。



②クッキングシートを三角に折りとかしにチョコを入れさくらの花びらの形に手描いて冷やし固める。