

recipe

11 Sweets /

マスカルポーネの コーヒームース



150gの容器

材料 (61個分)

(コーヒームース)

- インスタットコーヒー ... 10g
- 湯 (60℃以上) ... 10g
- マスカルポーネ ... 200g
- さとう ... 35g
- 生クリーム ... 100g
- さとう ... 10g
- 米粉ゼラチン ... 5g + 湯 10g

(コーヒゼリー)

- ブラックコーヒー ... 300g (60℃以上)
- 米粉ゼラチン ... 5g + 湯 10g

(食料)

- 生クリーム ... 100g
- さとう ... 10g
- セルフィユ ... リネ
- チョコ菓子 ... お好みのもの

泡立て
6分立てと8分立てを
半分ずつに分ける

作り方

下準備

- 湯を作て、コーヒー、ムース用コーヒー作る。米粉ゼラチンをふやかす
- 生クリームを泡立てる時、ゼリー液、ムースを冷やす 氷水と大きめのボウルに用意



※コーヒームース作り

- ① ボウルに⑩を入れて、よく混ぜ合わせる。軽くラップをしてレンジで500W 1分加熱する。そこにふやかして糊状になったゼラチンを加え、全量をよく混ぜ合わせる

POINT
熱いままに



- ② ①に⑪を加えてよく混ぜる。ボウルの底を氷水にあてて冷ましながらかつてくるまで冷ます



- ③ 別のボウルで⑫を入れて生クリームを泡立て6分立てになったら⑬にカスタードクリームを加えて全体を良く混ぜ合わせる



- ④ ③を容器に50gずつ入れて表面を軽く整える。冷蔵庫で冷やし固める



※コーヒゼリー作り

- ⑤ インスタットを自分で入れた60℃以上のコーヒーに、ふやかした糊状のゼラチンを加えてよく混ぜ合わせる。氷水に底をあてながらトロみが出てくるまで混ぜながら冷ました後④のムースの上に50gずつ入れ冷蔵庫で冷やし固める



※イェ上げ

- ⑥ ⑤に6分立てにした生クリームを流し入れる。8分立てにしたクリームを絞ってセルフィユやチョコの食料をのせ完成

