

pumpkin x chocolate

Halloween sweets



キャラメル
パンプキンムース



材料 (5cm x 5cm x 12個)

- かぼちゃ(正味) ... 50g
- さとう ... 10g
- 生クリーム ... 100ml
- 粉ゼラチン ... 3g
- 水 ... 10ml
- 生クリーム ... 100ml
- グラニュー糖 ... 10g
- グラニュー糖 ... 200g
- 水 ... 50g
- お湯 ... 120ml
- 巨峰 ... 12粒

合わせてゼラチンを
よくかき混ぜる

作りやす
作って、
使用するのは
10ml

オレオとかぼちゃクリーム 焼きチョコドーナツ

※ドーナツの生地作り方はレシピ112を
かぼちゃクリームの作り方を紹介します

- かぼちゃ ... 50g
- 牛乳 ... 15ml (固さは見ながら調整)
- 生クリーム ... 100ml
- グラニュー糖 ... 10g
- オレオ ... 4枚

作り方



(下準備)

キャラメルソースを作る。
小鍋にグラニュー糖と水を入れて中火にかけ、
溶けて泡立ち、全体がきつね色になったら
火を止めお湯を少量ずつ加え、よく混ぜる。
(※お湯を加える際に、はねるので十分注意してください。)

- ① かぼちゃのワタを取り、皮付きのまま全体を
水で湿らせたラップで包みレンジ(600w)で4分加熱する。
硬い部分があれば、追加で加熱し皮以外を使用する。
砂糖、生クリームを加えて混ぜ、こし器でこす。
- ② ゼラチンと水を耐熱容器に入れレンジ(600w)で20秒
加熱する。(熱いうちに③へ)
- ③ ①にキャラメルソースと②のゼラチンを加えてよく混ぜる。
- ④ 別のボウルに生クリームとグラニュー糖を入れ、
7分立てにする。③と合わせ、よく混ぜる。
- ⑤ 全体が均一に混ざったら型に入れ、(絞り袋を使うとやりやすい)
冷凍庫で3時間ほど冷やし固める。
- ⑥ 型から外しチョコペン(分量外)でデコレーションする。
中央に巨峰を飾って完成



- ① 上記①を参考にかぼちゃをレンジで柔らかくし
ペースト状にする。牛乳を加えて混ぜこす。
- ② 生クリームにグラニュー糖を加えて7分立てにし
①と合わせ絞り袋に入れドーナツの上に絞る
砕いたオレオをのせ完成