

白餡と桜のムース ～苺の白ワインマリネをのせて～

調理時間 / 約 40 分

材料 (カップ4個分)

<白餡のムース>

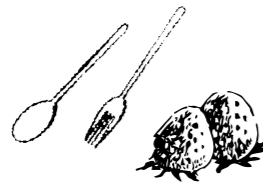
白餡……………100 g
牛乳……………25 g
生クリーム(35%)…40 g
板ゼラチン……………1 g

<桜のムース>

牛乳……………50 g
卵黄……………17 g
グラニュー糖……………14 g
板ゼラチン……………1 g
桜ペースト……………5 g
生クリーム(35%)……………50 g

<苺の白ワインマリネ>

苺……………50 g
粉糖……………20 g
白ワイン……………5 g



作り方 <桜のムース>

1. 板ゼラチンは氷水でふやかしておく。
2. 混ぜ合わせた卵黄とグラニュー糖に鍋で温めた牛乳を加え、再度鍋で火にかけてゴムベラでしっかり混ぜ続ける。
3. 2がとろみがついてきたら火から外し、すぐにキッチンペーパーで水気を切った板ゼラチンを混ぜる。
4. 3をボウルに移し、桜ペーストを加えて、氷水で冷やす。
5. 6分立てに泡立てた生クリームを2回に分けて4に加える。
6. 白餡のムースの上に流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。

茶こしでこすと
よりなめらかに!



作り方 <白餡のムース>

1. 板ゼラチンは氷水でふやかしておく。
2. 鍋で牛乳を温め、キッチンペーパーで水気を切った板ゼラチンを加えて混ぜる。
3. 2と白餡をボウルに入れ混ぜ合わせる。温かい場合は氷水で冷やす。
4. 6分立てに泡立てた生クリームを2回に分けて3に加える。
5. 器に流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。



作り方 <苺の白ワインマリネ>

1. 苺のへたを取り、小さめにカットする。
2. ボウルに入れた1に粉糖を混ぜ、少し水分が出てきたら白ワインを加える。
3. 桜のムースの上に盛り付けて完成。



● memo

苺と粉糖は、少し押し
ながら混ぜると水分が
出やすくなります。

桜色スイーツで春を彩る 白餡と桜のムース ～苺の白ワインマリネをのせて～

ふんわりと泡のようなくちどけが楽しいムース。
桜ペーストと白餡が織りなす上品ムースに旬の苺を贅沢にのせる一品をご紹介します。
見た目もかわいい春スイーツをご自宅でお楽しみください。