

「きよたスイーツレシピコンテスト」(大人の部)

最優秀賞

作品のタイトル	ムース・ド・エピナール (フランス語「ほうれん草のムース」の意)
「きよたらしさ」をイメージした部分	ほうれん草を使ったムースを山に見立てたところ。
材 料 (8個分)	作 り 方
<p>○ビスキュイ キュイエール 卵白 20g グラニュー糖 30g 卵黄 24g 薄力粉 20g ココア 5g クルミ 20g 粉糖 適量</p> <p>○フランボワーズジャム フランボワーズピューレ 60g グラニュー糖 30g</p> <p>○ほうれん草のムース 牛乳 100g 卵黄 28g グラニュー糖 32g 粉ゼラチン 8g ホワイトチョコ 80g ほうれん草ペースト 40g 生クリーム(35%) 240g</p> <p>○仕上げ 生クリーム(35%) 適量 フランボワーズホール 8個 ブルーベリー 8個</p>	<p>(下準備)</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 薄力粉とココアを合わせふるっておく。 ② クルミを5mm角に刻む。 ③ オーブンを上火190℃、下火180℃で予熱する。 ④ 粉ゼラチンを5倍量の冷水でふやかす。 <p>(ビスキュイ キュイエール)</p> <ol style="list-style-type: none"> ① ほぐした卵白にグラニュー糖を3回に分け入れながら艶が出てツノが立つまでしっかりと泡立てる。 ② ほぐした卵黄を加え、泡をつぶさないように8割ほどすくい混ぜる。 ③ 薄力粉・ココアを分散し入れ、混ぜる。 ④ 刻んだクルミを入れ、生地がだれないように気を付けながら、混ぜる。 ⑤ 口金12番を使い渦巻きを描きながら直径7cmに絞る。 ⑥ 粉糖をしっかりとふるいかけ、オーブン上火190℃、下火180℃で約10分焼成する。 <p>(フランボワーズジャム)</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 鍋にフランボワーズピューレとグラニュー糖を入れ、しっかりとしたとろみがつくまで煮詰める。 ② 直径3cmのセルクル個に流し入れ、冷凍させる。 <p>(ほうれん草のムース)</p> <ol style="list-style-type: none"> ① ほぐした卵黄とグラニュー糖を白くなるまですり合わせる。 ② 60～80℃に温めておいた牛乳を少しずつ加える。 ③ 鍋に移し、とろみがつくまで炊く。 ④ 火から降し、温かいうちに粉ゼラチンを加え溶かす。 ⑤ 溶かしたホワイトチョコとほうれん草ペーストを加えて混ぜる。 <p>(仕上げ)</p> <ol style="list-style-type: none"> ① ムースをポンプ型の半分まで入れる。 ② 中心に冷凍させたフランボワーズジャムを入れる。 ③ ムースを型いっぱいになるまで入れ、表面を整える。 ④ ビスキュイを被せ、冷凍する。 ⑤ 型から抜きナパージュをかけて、生クリームを少し絞ったら、フランボワーズとブルーベリーを飾る。

