



軽食・デザート

酒かすムース

おすすめポイント

- ・ 地元の酒かすを生かした上品で香り高いムースです。
- ・ まごチュイルを添えてもおいしくお召し上がりいただけます。

1人分のエネルギー 245 kcal
たんぱく質 5 g 脂質 17.6 g 塩分 0.1 g

+++++ 材料 (6人分) +++++

酒かす(練り)		80 g
牛乳		200 g
上白糖		50 g
卵黄	(1個分)	20 g
★ゼラチン		5 g
★冷水		30 g
生クリーム		200 g

+++++ 下準備 +++++

・冷やし固めるためのバットか器を用意する。

+++++ 作り方 +++++

- ① ★のゼラチンと水を合わせてふやかしておく。
- ② 鍋に酒かすと牛乳、砂糖の半量を入れて火にかける。
よくかき混ぜながら2分ほど煮立たせ、アルコールを飛ばす。
- ③ ボウルに卵黄と残りの砂糖を入れ、泡だて器で白っぽくなるまで混ぜる。
②の液を加えて溶きのばし、鍋に戻して少しとろみがつくまで数分煮る。
- ④ ①のゼラチンを加えて溶かし、万能漥しで漥して、混ぜながら氷水に当てて常温まで冷ます。
- ⑤ 生クリームは氷水を当てて8分立てする。
- ⑥ ④⑤の生クリームを加えてゴムべらで混ぜ合わせ、器に流して冷蔵庫で冷やし固める。

