

秋のデザートレシピ

さつまいもムース



材料 作りやすい分量（7個分）

- ◆さつまいも・・・200g
- ◆牛乳・・・200cc
- ◆生クリーム（ムース用）・・・100cc
- ◆水・・・80cc
- ◆粉ゼラチン・・・10g
- ◆砂糖・・・70g

【トッピング】

- ◆栗の甘露煮・・・6個
- ◆生クリーム（ホイップ用）・・・100

器具

- ◆ハンドミキサー
- ◆ミキサー
- ◆スプーン
- ◆うらごし器
- ◆まな板
- ◆木べら
- ◆耐熱容器
- ◆ムースを入れる容

《作り方》

A さつまいもペーストを作る

- ①さつまいもは皮をむいて1cm程度にスライスし、水にさらしアクをぬく
- ②さつまいもを耐熱容器に入れラップし、レンジで柔らかくする（600W4分程度）

B ゼラチン液を作る

- ③耐熱容器に水80ccを入れ、粉ゼラチンを少しずつ攪拌しながら入れる
ラップなしでレンジ600W40秒加熱する

C さつまいもペースト、ゼラチン液、砂糖70g、牛乳200ccをミキサーにかける

D 生クリームを泡立てる

- ④ボールに生クリーム（ムース用100cc）を入れ、ハンドミキサーで、つのが立つまで泡立てる

E CとDの生クリームを混ぜあわせ、容器に入れ冷蔵庫で冷やし固める

F トッピング用の生クリームを泡立てる

- ⑤ボールに生クリーム100cc（ホイップ用）を入れ、砂糖を少しずつ加えながらハンドミキサーでつのが立つまで泡立てる

G 栗パウダーを作る

- ⑥まな板にキッチンペーパーを敷き、裏ごし器をおく
- ⑦栗の甘露煮を木べらで裏ごしする

H 固まったムースに生クリームと栗パウダーをトッピングする