

部門	プロ部門 グランプリ	氏名	高木 史充
作品名	夏の桃ムース		

商品としての販売不可

作品ルセット (レシピ) 1/1

材料名	分量 (6人分)	作り方
福島産モモ (品種あかつき又は川 中島白桃) ・桃カルピスマース カルピス (桃味) 牛乳 ヨーグルト ゼラチン クレームシャンティ ピーチ強化果汁 ジュペピーチ 桃きざみ ・桃ゼリー 桃ジュース 100% レモン レジーナホワイトピー チ ゼラチン グラニュー糖 ・ピーチクラッシュゼ リー ゼラチン 水 グラニュー糖 トレハロース ハローデックス レモンジュース レジーナホワイトピー チ ジュペピーチ ・飾り チャービル フルーティーポッパ ーズ	50 g 50 g 125 g 2.5 g 50 g 2 g 6 g 125 g 200 g 10 g 6 g 3 g 20 g 17.5 g 500 g 25 g 50 g 120 g 10 g 40 g 6 g 6枚 42個	<ul style="list-style-type: none"> ・桃ムース ①カルピスを湯せんにかけて、ふやかした板ゼラチンを溶かす。 ②①にヨーグルト、牛乳、ジュペピーチ、ピーチ強化果汁を入れ六分立てにしたクレームシャンティを入れる。 ・桃ゼリー ① 桃ジュースにグラニュー糖を入れて湯せんし、ふやかした板ゼラチンを入れ溶かす。 ②①の粗熱を取りレモンジュース、レジーナホワイトピーチを入れる。 ・ピーチクラッシュゼリー ①鍋に水、グラニュー糖、トレハロース、ハローデックスを入れ火にかける。 ② ①にふやかした板ゼラチンを入れ溶かす。 ③②の粗熱を取り、レモンジュース、レジーナホワイトピーチ、ピーチジュペを入れる。 ・飾り方 丸く、くり抜いた桃と、ピンクの液紅で色づけしたフルーティーポッパーズを交互に並べて、クラッシュゼリーとチャービルを乗せる。

