

<sup>こ う べ</sup>  
神戸スウィーツ・コンソーシアム

Kobe Sweets Consortium

<sup>せ ん だ い</sup>  
In 仙台

<sup>ね ん</sup>  
2013年

チャレンジド・プログラム Vol.6

<sup>だ い</sup> <sup>か い</sup>  
第3回 テキスト

<sup>じ つ ぎ</sup> <sup>も も</sup>  
実技：桃のムース

<sup>こ う し</sup> <sup>す ぎ も と</sup> <sup>つ か さ</sup>  
講師：杉本 都香咲シェフ

<sup>し ゅ ざ い</sup> <sup>し ゃ か い ふ く し ほう じん</sup> <sup>に っ し ん せ い ふ ん か ぶ し き が い し ゃ</sup>  
主催：社会福祉法人プロップ・ステーション、日清製粉株式会社

## もも 桃のムース

### はいごう <配合>

#### もも ●桃のコンポートゼリー

みず 水	200g
しろ 白ワイン	200g  こうべ 神戸ワイン
グラニュー糖 <sup>とう</sup>	160g  みついでいとう 三井製糖
バニラのさや	1/4本 <sup>ほん</sup> バニラハウス
シナモンスティック	1本 <sup>ほん</sup> ひらせ 平瀬フーズ
スライスレモン	2枚
はくとう 白桃	2ヶ <sup>こまさと やまがたけんでんどうし</sup> 駒里(山形県天童市)
※シロップ	400g
じょうき はいごう (上記の配合から)	
いた 板ゼラチン	8g ひらせ 平瀬フーズ

#### もも ●桃のムース

もも 桃のピューレ	375g フレンチF&Bジャパン
グラニュー糖 <sup>とう</sup>	75g  みついでいとう 三井製糖
もも 桃のリキュール	大さじ1 らくくかん 樂空間L'est
なま にゆうし ぼう 生クリーム(乳脂肪35%)	280g にゆうぎょう タカナシ乳業
いた 板ゼラチン	11g ひらせ 平瀬フーズ

#### しあげ ●仕上

ナパージュ(ゼリー)	てきりょう 適量
ミントの葉 <sup>は</sup>	//

つく かた  
＜作り方＞

●桃のコンポートゼリー

- (1) 桃を「湯むき」します。たっぷりの湯に桃を入れ、少しの時間つけてから、氷水に移し手で皮をむく。……①
- (2) の桃を半分にカットし、種をのぞく。……②
- (3) 鍋に水、白ワイン、グラニュー糖、バニラ、シナモン、レモンを入れ、火にかけて沸騰させる。……③
- (4) ③に②の桃を入れ、火が通ればおろしてそのまま冷ます……④
- (5) 板ゼラチンを水につけておく。(分量外)……⑤
- (6) ⑤の板ゼラチンを水気を切って湯せんで溶かし、④のシロップ400gと合わせる。……⑥
- (7) ④の桃を約1cm角に切っておき、⑥と合わせグラスに入れて冷蔵庫に入れて固める……⑦。

●桃のムース

- (8) 板ゼラチンを水につけておく……⑧
- (9) 桃のピューレにグラニュー糖を加える……⑨
- (10) ⑨に湯せんで溶かした⑧のゼラチンと、桃のリキュールを混ぜる……⑩
- (11) ⑩に泡立てた生クリームを合せて、⑦のゼリーの流し、冷蔵庫に入れて冷やし固める。……⑪
- (12) 残った桃、ナパージュ(ゼリー)、ミントの葉などで⑪の表面を飾る……⑫

- ・ だいでうがらすかぶしきがいしゃ  
大同硝子株式会社
- ・ にゆうぎやうかぶしきがいしゃ  
タカナシ乳業株式会社
- ・ バニラハウス
- ・ みついでいとうかぶしきがいしゃ  
三井製糖株式会社
- ・ らくくうかん  
楽空間L'est

～メモ～