

^{こ う べ}
神戸スウィーツ・コンソーシアム

Kobe Sweets Consortium

^{せ ん だ い}
In 仙台

^{ね ん}
2013年

チャレンジド・プログラム Vol.6

^{だ い} ^{か い}
第3回 テキスト

^{じ つ ぎ} ^{も も}
実技：桃のムース

^{こ う し} ^{す ぎ も と} ^{つ か さ}
講師：杉本 都香咲シェフ

^{し ゅ ざ い} ^{し ゃ か い ふ く し ほう じん} ^{に っ し ん せ い ふ ん か ぶ し き が い し ゃ}
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	160g	みついせいとう 三井製糖
バニラのさや	1/4本	ぼん バナラハウス
シナモンスティック	1本	ぼん 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	こまさと やまがたけんでんどうし 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	75g	みついせいとう 三井製糖
もも 桃のリキュール	大さじ1	らくくうかん 樂空間L'est
なま 生クリーム(乳脂肪35%)	280g	にゅうぎょう 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	//

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

- ・ だいどうがらすかぶしがいしゃ
大同硝子株式会社
- ・ にゅうぎょうかぶしがいしゃ
タカナシ乳業株式会社
- ・ バニラハウス
- ・ みつせいとうかぶしがいしゃ
三井製糖株式会社
- ・ らくくうかん
楽空間L'est

～メモ～