

●メニュー

梨^{なし}ジャムをのせた^{とうにゅう}豆乳ムース

★鳥取県特産の梨^{なし}を使った^{つか}ひんやりスイーツです。今回^{こんかい}、米子南高校調理^{よなごみなみこうこうちようり}コースの生徒^{せいと}さんが考^{かんが}えてくれました。豆乳^{とうにゅう}を牛乳^{ぎゅう}にかえてもおいしく作^{つく}れます。

材料^{ざいりよう}

分量（5個分）

《 梨^{なし}ジャム 》

梨 ^{なし}	150 g	（1/2個 ^{こぶん} 分）
砂糖 ^{さとう}	30 g	（梨 ^{なし} の20%）
レモン汁 ^{じる}	5 g	（小 ^こ さじ1）

《 ムース 》

豆乳 ^{とうにゅう}	150 g	
砂糖 ^{さとう}	15 g	（大 ^{おお} さじ1杯 ^{はいはん} 半）
ゼラチン	5 g	
水 ^{みず}	50 cc	
豆乳入りホイップ ^{とうにゅうい}	50 g	
梨 ^{なし} ジャムの汁 ^{じる}	5 g	（小 ^こ さじ1）



作り方^{つく かた}

- ① 梨^{なし}ジャムを作^{つく}る。梨^{なし}の皮^{かわ}をむき角^{かく}切^ぎりにして耐熱^{たいねつ}容器^{ようき}に入^いれ、砂糖^{さとう}とレモン汁^{じる}をふりかけて、ラップはせず電子レンジ600Wで約5分間加熱^{やく}し、冷^{ひや}ましておく。
- ② ゼラチンを水^{みず}50ccにふり入^いれ、ふやかす。
- ③ 鍋^{なべ}に豆乳^{とうにゅう}と砂糖^{さとう}を入^いれて弱火^{よわび}にかけ砂糖^{さとう}をとかす。
鍋^{なべ}のふちにふつつつと泡^{あわ}が出てきたら火^ひを止^とめ、ゼラチンを加^{くわ}えよくとかす。
氷^{こおり}を入^いれたボウルに鍋^{なべ}をつけて混^まぜながら冷^さます。
- ④ 豆乳入りホイップ^{とうにゅうい}に梨^{なし}ジャムの汁^{じる}を加^{くわ}えて混^まぜ合^あわせ、とろっとするまで泡立^{あわだ}てる。
- ⑤ ③に④を加^{くわ}えて混^まぜ合^あわせ、容器^{ようき}に入^いれて冷^{ひや}やす。
- ⑥ ムースが固^{かた}まったら、上^{うえ}に梨^{なし}ジャムをのせる。