

最優秀賞

☆佐渡デザートプレート☆

レシピ名			
レシピ	<p>◎チョコのチーズムース ①ゼラチンを牛乳で膨潤させておく。②ボウルにクリームチーズを入れ、グラニュー糖、ヨーグルトを加える。③膨潤させたゼラチンを湯煎で溶かして加える。④緩めに立てた生クリームを合わせる。⑤レモン汁を加える。⑥ボウルにチョコレートを溶かし、生地を60g加え、合わせる。残りは取っておく。⑦グラスにチョコのムースを流し、冷やし固める。⑧固まったら白のムースを流し、冷やし固める。⑨最後にチョコを流し、固まったらココアを振りかける。⑩飾りにアーモンドやミントを乗せる。</p> <p>◎スポンジ生地 ①ボウルに卵を割り、上白糖を加える。②バニラエッセンスを加える。③湯煎にあてて温め、ハンドミキサーにかけてしっかり立てる。④ふるった薄力粉を加え、合わせる。⑤少し温めた牛乳を加え軽く混ぜる。⑥160℃のオーブンで30分焼く。⑦焼けたら型から取り出し、粗熱が取れたら3枚にスライスしておく。</p> <p>◎シロップ ①鍋に水、上白糖を入れ煮詰める。</p> <p>◎りんごのミニケーキ ①林檎のコンポートを作る。耐熱容器に林檎、グラニュー糖、レモン汁、水を入れ、ラップをふんわりかけて600wで2分加熱する。②軽く混ぜたら、再度2分加熱し、冷やしておく。③生クリームにグラニュー糖を加え8分立てにする。④スポンジを5cmセルクルで6枚抜き、シロップを打つ。⑤生クリーム、コンポートを乗せ、スポンジを重ねる。⑥飾りに生クリーム、コンポートを乗せる。</p> <p>◎佐渡産みかんのムースケーキ (センター) ○マンゴージュレ ①ゼラチンを水で膨潤させておく。②鍋にマンゴーピューレ、グラニュー糖を入れ、温める。③膨潤させたゼラチンを加え溶かす。④15cmのセルクルにラップし、流し入れる。冷凍庫で冷やし固める。</p> <p>○ヨーグルトムース ①ゼラチンを水で膨潤させておく。②ボウルにヨーグルト、牛乳、グラニュー糖、レモン汁を合わせる。③膨潤させたゼラチンを湯煎で溶かして加える。④緩めに立てた生クリームを合わせる。⑤凍ったマンゴージュレの上から、セルクルの2/5程度の高さまで流し入れる。⑥冷凍庫で冷やし固める。</p> <p>(外側ムース) ○オレンジムース ①ゼラチンを水で膨潤させておく。②卵白とグラニュー糖でメレンゲを作る。③ボウルに卵黄とグラニュー糖を入れ、攪拌する。④オレンジ果汁を加える。⑤膨潤させたゼラチンを湯煎で溶かし加える。⑥メレンゲを合わせる。⑦緩めに立てた生クリームを合わせる。⑧18cmセルクルにラップをし、生地を半分流し、センターのムースを中心に入れる。⑨残りのムースを流し入れる。⑩スポンジを中心に入れ、冷凍庫で冷やし固める。</p> <p>○仕上げ ①固まったらセルクルから外し、12カットする。②生クリーム、マンゴーを飾る。 ◎仕上げ ①溶かしたチョコレートをコルネに入れ、お皿に模様を書く。②スイーツを盛り付ける。③フルーツを盛り付ける。④ナッツを散らす。</p>		
材料	<p>◎チョコのチーズムース ・クリームチーズ 50g ・グラニュー糖 11g ・ヨーグルト 7g ・佐渡産牛乳 7g ・粉ゼラチン 1.5g ・生クリーム 42g ・レモン汁 1.5g ・ブラックチョコ 12g</p> <p>○仕上げ ・ココアパウダー 適量 ・アーモンド 適量</p> <p>◎スポンジ生地(15cm) ・卵 2個 ・上白糖 60g ・薄力粉 60g ・佐渡牛乳 10ml ・バニラエッセンス 2~3滴</p> <p>◎シロップ ・上白糖 50g ・海洋深層水 50g</p>	<p>◎りんごのミニケーキ(3個分) ・佐渡産林檎 1/4個 ・グラニュー糖 10g ・レモン汁 3g ・海洋深層水 70ml ・スポンジ生地 1枚分 ・シロップ 適量 ・生クリーム 50g ・グラニュー糖 3g</p> <p>◎佐渡産みかんのムースケーキ (センター15cm) ○マンゴージュレ ・マンゴーピューレ 150g ・グラニュー糖 15g ・粉ゼラチン 3g ・海洋深層水 10ml</p> <p>○ヨーグルトムース ・ヨーグルト 140g ・佐渡牛乳 25ml ・グラニュー糖 32g ・生クリーム 60g ・レモン汁 5ml ・粉ゼラチン 4g ・海洋深層水 20ml</p>	<p>(外側ムース18cm) ○オレンジムース ・グラニュー糖 55g ・卵黄 20g ・オレンジ果汁 150ml ・粉ゼラチン 7g ・生クリーム 200g ・卵白 20g ・グラニュー糖 25g</p> <p>○飾り ・生クリーム 50g ・グラニュー糖 3g ・マンゴー 適量</p> <p>◎仕上げ ・ブラックチョコ 20g ・アーモンド 適量 ・お好みのフルーツ 適量</p>
使用 ジオパーク食	りんご、みかん、海洋深層水、牛乳、チーズ		
審査講評	<p>・みかんの風味がととも良かった。 ・お店で食べるような味だった。 ・佐渡のフルーツ、乳製品の良さがPRできる。</p>		