

## 第10回 館山りんごスイーツコンテスト 準グランプリ受賞作品

<b>作 品 名</b>	ふわっ! さくっ! じゅわっ! 新感覚のりんごのムース
<b>氏 名</b>	梅津 晴奈・情野 絢韻・飯澤 心
<b>使用するりんごの品種</b>	紅玉

<b>【材料と分量 (4人前)】</b>			
<b>&lt;りんごムース&gt;</b>	<b>&lt;りんごゼリー&gt;</b>	<b>&lt;りんごピューレ&gt;</b>	<b>&lt;りんごのコンポート&gt;</b>
・粉ゼラチン 5g	・水 15ml	・りんご 1/2個	・りんご 1/2個
・りんごジュース 100ml	・ゼラチン 2g	・砂糖 大さじ2	・砂糖 20g
・生クリーム 170ml	・りんごジュース 50ml	<b>&lt;ビスケット&gt;</b>	・レモン汁 小さじ1
・グラニュー糖 20g		・ビスケット 50~60g	
		・バター 15g	

<p><b>【作り方】</b></p> <p><b>&lt;りんごムース&gt;</b></p> <p>①生クリーム50mlに粉ゼラチン5gをふりかけてふやかす。</p> <p>②りんごジュース100mlを入れて混ぜる。</p> <p>③生クリーム120mlにグラニュー糖20gを加えてゆるく泡立てる。</p> <p>④②を加えて混ぜる。</p> <p>⑤型に流し入れ、固める。</p> <p><b>&lt;りんごゼリー&gt;</b></p> <p>①水15mlにゼラチン2gをふりかけてふやかす。</p> <p>②お湯につけてゼラチンを溶かす。</p> <p>③りんごジュースを加える。</p> <p>④型に流し入れ、固める。</p>	<p><b>&lt;りんごピューレ&gt;</b></p> <p>①りんごをざく切りする。</p> <p>②鍋で水、砂糖を加え、弱火で蒸し煮にする。</p> <p><b>&lt;りんごのコンポート&gt;</b></p> <p>①りんごを4等分する。</p> <p>②鍋にすべての材料と水をひたひたに入れ、弱火にかける。</p> <p>③りんごが透き通るまで、約20分煮る。</p> <p><b>&lt;ビスケット&gt;</b></p> <p>①ビスケットをくだく。</p> <p>②バターとビスケットを混ぜる。</p>
---	---



**【PRポイントや工夫したこと】**

りんごムースの中にりんごのピューレを入れて、外側にビスケットとバターを合わせたものをつけました。

さらに、周りにクラッシュゼリーを添え、様々な食感を楽しめるように工夫しました。

見た目にインパクトができるように、上に大きめのりんごのコンポートをのせました。

ムースのクリーミーさとピューレの酸味が相性抜群です!!