

第9回 館山りんごスイーツコンテスト
プチパティシエ賞受賞作品

作品名	リンゴムース
氏名	佐藤 若菜
使用したりんごの品種	紅玉

【材料と分量（2人前）】

＜ムース＞

- ・ヨーグルト 200g
- ・生クリーム 150ml
- ・砂糖 50g
- ・ゼラチン 6g
- ・リンゴ 1/4個
- ・お湯 適量

＜スライスリンゴ＞

- ・リンゴ 1/4個
- ・砂糖 10g
- ・赤ワイン 50ml

＜ソース＞

- ・赤ワイン 100ml
- ・砂糖 30g
- ・コーンスターチ 4g

【作り方】

＜ムース＞

- ① ヨーグルトに、砂糖、リンゴをすりおろしたものを入れる。
- ② 生クリームが角が立つまで泡立てる。
- ③ ①と②を混ぜ合わせる。
- ④ お湯でといたゼラチンを③に入れる。
- ⑤ できた生地を型に流し入れて冷蔵庫で固める。

＜スライスリンゴ＞

- ① スライスしたリンゴを砂糖、ワイン、コーンスターチで煮る。

＜ソース＞

- ① 砂糖、赤ワインを煮詰める。
- ② ①に水で溶かしたコーンスターチを入れる。

＜盛り付け＞

固まったムースにスライスリンゴをくっつけて、その上にソースをかけて冷蔵庫で固めて完成。



【PRポイントや工夫したこと】

ムースにも細かくしたリンゴを入れました。