

イチゴのムース、ひなまつりバージョン

材料（160ccの容器8個分）

<イチゴのムース>

イチゴ1パック、生クリーム200cc、グラニュー糖100g、粉ゼラチン15g、レモン汁小さじ2、キルシュ酒大さじ1

<ホイチゴのゼリー>

冷凍ラズベリー70g、グラニュー糖35g、粉ゼラチン4g、キルシュ酒小さじ1



桜の花の塩漬け8枚

作り方

<イチゴのムースを作る>

- 1 イチゴはヘタを取ってミキサーにかけ、こし器でこしてピューレにしておく。水100ccに粉ゼラチンを振り入れ、ふやかしておく。
- 2 グラニュー糖の分量うち80gと水100ccを鍋に入れ、火にかけて煮溶かす。火を止めて、ふやかしたゼラチンを入れて余熱で溶かす。これにイチゴのピューレを加え、ミキサーで混ぜ、あら熱を取りレモン汁とキルシュ酒をまぜる。
- 3 ボウルに生クリームと残りのグラニュー糖（20g）を入れ、下から氷水を当てながら、8分立てくらいにする。これに2を3回くらいに分けて入れ、そのたびにゴムベラで底から上にすくい上げるようにざっくりと混ぜ、なじませる。泡をつぶさないように注意する。もったりとした粘度を保つようにし、固まりそうになったら氷水から外す。
- 4 容器に7分目ほど入れて、上面をスプーンでならし、冷蔵庫で2時間ほど寝かせる。

<仕上げ>

- 1 桜の花の塩漬けは、葉と茎を取り除き、水で塩抜きして、しっかりと水気を切っておく。粉ゼラチンは、大さじ1の水でふやかしておく。
- 2 鍋にラズベリー、グラニュー糖、水70ccを入れ、火にかけて煮溶かす。これをミキサーにかけて、こし器でこし、再び火にかけて沸騰寸前で火を止めて、ふやかしたゼラチンを入れ、余熱で溶かす。ボウルに移し、下から冷水をあてて、キルシュ酒を加え、少し粘度が出るくらいまで冷ます。
- 3 イチゴのムースの上に、2をムースの表面が隠れるくらいまで注ぎ、桜の花をのせる。冷蔵庫で30分程度冷やし固める。

ひとくちメモ

春をイメージした、イチゴのムース。やさしい食感をお楽しみください。