

ムース・オ・ショコラ

■まず初めにやること

- ・チョコレートを細かく刻んでおく。
- ・ゼラチンは水で戻しておく。
- ・小鍋に湯を沸かしておく。

材 料

190mlの容器3個分

■ムースの土台

カステラなど（あれば） 適量

■生クリームのムース

A	生クリーム	100cc
	グラニュー糖	8g
	バニラエッセンス	少々
	粉ゼラチン（水で戻す）	小さじ1/2

■ムース・オ・ショコラ

卵黄	2個	
B	グラニュー糖	15g
	水	大さじ2
生クリーム（6～7分立て）	100cc	
チョコレート（溶かす）	50g	
ココアパウダー	適量	

作り方

所要時間40分

■生クリームのムースを作ります

- ① カステラを1cm位の厚みに切り、型の底の形に合わせて3枚くり抜く。
型の底に敷き詰めておく。
- ② Aをボウルに合わせ、ミキサーで6～7分だてにする。
- ③ 戻したゼラチンに、②のクリームを小さじ1位加えて湯煎で溶かす。
②に戻してゴムベラで混ぜ合わせ、型に流し入れ冷蔵庫で冷やし固める。

■ムース・オ・ショコラを作ります

- ④ 卵黄をボウルに入れ、Bを加えてミキサーですぐ混ぜ合わせる。
ボウルを湯煎（約80度）にかけ、温めながら泡立てる。
*カスタードクリームのような色になれば仕上がりサイン
- ⑤ ④を湯煎からはずし更に泡立てる。全体が白くもったりし、
文字が書けるくらいの固さになればOKです。
- ⑥ 生クリームを別のボウルに入れ、ミキサーで6～7分だてに泡立てる。
⑤に加え、均一になるまでゴムベラで混ぜる。
- ⑦ 別のボウルにチョコレートを入れて湯煎で溶かし、なめらかになれば
⑧に1度に加え、ゴムベラでチョコを均一に手早く混ぜ合わせる。
- ⑧ 型に盛りつけ、表面をカード等ですり切り冷蔵庫で2時間以上
冷やし固める。最後にココアパウダーを茶こして振りかける。

2.6



7



8



生チョコベリーズ

■まず初めにやること

- ・チョコはなるべく細かく刻む
- ・バターは室温に戻す
- ・オープンシートをバットなどに敷く。

材 料

■生チョコ	
生クリーム	40cc
① チョコレート	100g
② 無塩バター	10g
ベリーズ (あれば)	小さじ1
インスタントコーヒー	一つまみ
ココア	適量

作 り 方

作業時間 15分 ※冷やし固める時間を除く

■生チョコを作ります。

- 生クリームを小鍋で沸騰直前まで温め、火を止める。
①を一気に加え、しばらく待ってからゴムベラで空気になるべく入らないように混ぜて溶かす。
*溶けなければごく弱火にかけて溶かす。
ベリーズを加え、ゴムベラで混ぜ合わせる。
- ラップを敷いたバットなどに流し入れ、冷蔵庫で3時間以上冷やし固める。
- 温めた包丁で縦、横4等分に切り分ける。
*軽く包丁で線をひいてから、包丁を入れるときれいに切れます。
- インスタントコーヒーを全体にちらしてから、ココアを一粒ずつまぶす。余計な粉は払う。

