

文京区学生と創るアグリイノベーション事業 レシピコンテスト

所属：東洋大学経済学部総合政策学科

学年：3年

学籍番号：1230200103

氏名：河端 仁則（かわばた きみのり）

4層から成るイチゴのふわふわムースパフェ



◆ 材料（三人分）

- | | |
|-------------------|--------------------|
| ① フローズンイチゴの層の部分 | ④ ムースの層の部分 |
| ● イチゴ…15粒程度 | ● イチゴ…15粒程度 |
| ● 砂糖…イチゴの表面を覆う位 | ● 生クリーム…200ml |
| ② ミルクプリン層の部分 | ● 砂糖…70g |
| ● 牛乳…400cc | ● レモン汁…大さじ1 |
| ● 砂糖…大さじ3~3.5 | ● 粉ゼラチン…8g（または10g） |
| ● 粉ゼラチン…5g | ● 水…大さじ4（または大さじ5） |
| ● バニラエッセンス（任意）…少々 | ⑤ イチゴ餡（トッピング）の部分 |
| ③ イチゴピューレの層の部分 | ● イチゴ…任意（今回は3粒） |
| ● イチゴ…9粒程度 | ● 砂糖…180g |
| ● 砂糖…70g | ● 水…50cc |
| ● レモン汁…大さじ1 | |

※イチゴ餡とは別にトッピングとして今回は市販のパイ生地を載せている

◆ 作り方

● フローズンイチゴ

- ① 洗ってヘタを取ったイチゴを小さくブロック状に刻む。
- ② タッパーに刻んだイチゴを並べて、イチゴの表面が満遍なく覆われる位まで砂糖を上から振りかける。
- ③ 冷凍庫で冷やす。(冷やす目安は1日)



● ミルクプリン

- ① 鍋に牛乳 250cc と砂糖を入れ、砂糖が溶けるまで温める。
(沸騰しないように注意)
- ② ゼラチン 5g にお湯 50cc (分量外) を入れてしっかりと溶かす。
- ③ ①に②で作ったゼラチンを入れてよく混ぜたら、残りの牛乳 150cc を入れて混ぜる。(冷たい状態の牛乳を入れることで一気に温度が下がる。) 好みにバニラエッセンスも。
- ④ ③をタッパーに入れ、粗熱が取れたら冷蔵庫でしっかりと冷やす。(冷やす目安は1日)



● イチゴピューレ

- ① 洗ってヘタを取ったイチゴをミキサーにかける
- ② 鍋に①を入れて弱火で温める
- ③ ②に砂糖を入れて、よく溶かしながら混ぜる
- ④ クツクツし出したらレモン汁を入れる。
(今回は多めに入れているので適宜調節が必要)
- ⑤ タッパーに入れてよく冷ます。



● イチゴムース

- ① ゼラチンは 8g で柔らかい食感、10g でしっかり食感。
今回はしっかり固めたのでゼラチン 10g、水大さじ 5 にしている。
- ② ゼラチンが混ざらずに凝固するのを防ぐため、イチゴ

と生クリームは室温に戻しておく。

- ③ 耐熱容器に水を入れ、上からゼラチンを振り入れふやかし、600w のレンジで 20 秒加熱して完全に溶かす。
- ④ 洗ってヘタを取った上でしっかり水切りをしたイチゴと一緒に砂糖・レモン汁をミキサーに入れてかき混ぜる。
- ⑤ 滑らかなピューレ状になったら③のゼラチンと生クリームを投入しミキサーでかき混ぜる。
- ⑥ 全体が均一に混ざりピューレ状になったらタッパーに入れて冷蔵庫で冷やす。(目安は1時間以上)



● イチゴ飴

- ① 洗ってヘタを取ったイチゴに爪楊枝を刺す。
- ② 小鍋に砂糖と水を入れて溶かす。砂糖が溶けたら火にかける。弱めの中火で 10 分ほど煮詰める。この時、結晶化を防ぐため火にかけている時は砂糖液を混ぜないようにする。
- ③ 煮詰まったら火を消してイチゴを砂糖液に浸してくるくる回し、満遍なくイチゴに飴をつける。
- ④ 余分な飴を落として冷やし固めたら完成。



● 仕上げ (トッピング)

- ① グラスを用意して一番下にフローズンイチゴを敷き詰める。その上にイチゴピューレをかける。
- ② ①の上にミルクプリンを乗せて、その上にイチゴピューレを掛ける。
- ③ ②の上にイチゴムースを乗せて、その上にイチゴピューレを掛ける。
- ④ ③の上にフローズンイチゴ、生クリームのホイップ、パイ生地、イチゴ飴を乗せて完成。



◆ レシピ動画

<https://www.youtube.com/watch?v=sI2VMUR2VvU&authuser=0>

Gmail : s12302001032@toyo.jp