2024年度　東洋大学・盛岡市協定による地方創生プロジェクト

東洋大学経済学部総合政策学科　澁澤ゼミ3年　山口正太郎（やまぐちしょうたろう）

レシピ名〈すずあかねのムース・ド・マッチャ〉

材料　6個分

・イチゴ	12個
・クッキー	80g
・無塩バター	60g
・練乳	70g
・牛乳	150ml
・ゼラチン	9g
・生クリーム	400g
・冷水	25ml
・水	25ml
・ホワイトチョコレート	200g
・卵黄	2個
・グラニュー糖	25g
・粉末抹茶	10g
・ミント	適量

材料費

・イチゴ	約 432 円
・クッキー	約 141 円
・無塩バター	約 135 円
・練乳	約 127 円
・牛乳	約 31 円
・ゼラチン	約 81 円
・生クリーム	約 738 円
・冷水	約 0.1 円
・水	約 0.1 円
・ホワイトチョコレート	約 472 円
・卵黄	約 40 円
・グラニュー糖	約 12 円
・粉末抹茶	約 97 円
・ミント	約 36 円

合計　約 2332 円

1 個あたり　約 388 円

所要時間

2 時間
ムースの冷凍時間を含めると約 6 時間から約 8 時間

作り方

土台
①クッキー80g をボウルに入れて細かく砕く。
②600 ワットの電子レンジで 50 秒加熱した無塩バター60g を①に加え混ぜ合わせる。
③シリコンカップの底にスプーン等で押し固める。
④冷蔵庫で冷やす。

練乳ジュレ
⑤牛乳と練乳それぞれ 70ml を混ぜ合わせる。
⑥水でふやかしたゼラチンを 600 ワットの電子レンジで 30 秒加熱する。
⑦⑤に⑥を加え混ぜ合わせる。
⑧冷凍庫で凍らせる。

抹茶ムース
⑨生クリーム 400g を泡立てる。
⑩冷水 25ml にゼラチン 5g を加え冷蔵庫で冷やす。
⑪ホワイトチョコレート 200g を湯せんする。
⑫卵黄 2 個とグラニュー糖 25g、水 25ml をボウルに入れ、火のついた熱湯につけながら混ぜ合わせる。
⑬⑫が約 80℃ほどになるまで混ぜ合わせ、熱湯から離す。
⑭温度がある程度下がるまで混ぜ続ける。
⑮⑪に粉末抹茶 10g をふるって混ぜ合わせる。
⑯温めた牛乳 80ml を⑮に少しずつ加え混ぜ合わせる。
⑰⑩を 600 ワットの電子レンジで 40 秒加熱し、⑯に加え混ぜ合わせる。
⑱⑰を少し休ませてから⑭を加える。
⑲⑨の内 300g を⑱に少しずつ加え混ぜ合わせる。

組み合わせる
⑳④に⑲をシリコンカップの半分ほど注ぐ。
㉑イチゴを 1 個カットして⑳に入れる。
㉒⑧を中心付近に入れる。
㉓⑲を㉒に注ぎ蓋をする。
㉔冷凍庫で固まるまで冷やす。

飾り付け
㉕㉔が固まったら冷凍庫から取り出し、バターナイフ等でカップを取り外す。
㉖⑨を㉕の上部に乗せて形を整える。
㉗イチゴを更にトッピングする。
㉘ミントや飴などで飾り付ける。

コメント・ポイント

シリコンカップから取り出す際は、十分に固まっているかよく確認する必要がある。土台

部分には改良の余地があると感じた。飾り付けに飴を使用した飾り付けも行ったが、初心者の私では見栄えの良いものを作ることができなかった。商品の保存期間は私には判断できなかった。食べた感想としてはサクサクの生地と濃厚な抹茶ムース、練乳ジュレ、更にイチゴの触感の違いが感じられた。

フランスで食べたムースを思い出しながら作成した。食べ進めるごとに楽しめる一品になっており、飽きることなく食べきることができる。彩も緑に「あか」が映えて見た目もよい。去年のレシピコンテストのフィードバックを生かした作品となっている。冷凍後に解凍するとちょうどよい舌触りになるため、夏の暑い日にもピッタリである。

作成者　山口正太郎（やまぐちしょうたろう）