

すずあかねペルルのレシピ



材料

使用したシリコン型

1 カップ 約 120ml (直径 : 6.2 cm, 高さ : 5.2 cm)

アマゾンで買いました。「シリコンモールド 球体」で検索するとヒットすると思います。

チーズケーキを取り出すときは、思い切って型を折り曲げて大丈夫です。

ムース

- クリームチーズ... 60g
- 細目グラニュー糖... 20g
- 卵黄... 1 個 (18g)
- 細目グラニュー糖... 25g
- ストロベリージャム... 30g
- 無糖ヨーグルト... 10g
- 8 分立て生クリーム (40%以上)... 100g

- 粉ゼラチン (水 9g でふやかす)... 3g
- すずあかね (イチゴ) ... 50g

ミルクグラサージュ

- 生クリーム... 45g
- 練乳... 15g
- 粉ゼラチン (水 6g でふやかす)... 2g

手順

ムースの作り方

1. クリームチーズの準備: クリームチーズを耐熱容器に入れ、500W の電子レンジで 30 秒ほど加熱して柔らかくします。柔らかくなったクリームチーズをボウルに移し、細目グラニュー糖 20g を加えてゴムベラでよく練ります。
2. 卵黄の準備: 小鍋に卵黄 1 個、細目グラニュー糖 25g、ストロベリージャム 30g、無糖ヨーグルト 10g を全て入れ、泡立て器でよく混ぜます。
3. 加熱: 泡立て器をゴムベラに替えて、弱火にかけます。絶えず混ぜながら加熱し、鍋底に線を書いて跡が残るくらいまでになれば火からおろします。温度計があれば 65°C くらい、なければ少し冷めたら、ふやかしておいたゼラチンを加えてしっかり溶かします。
4. 混合: 1 のクリームチーズのボウルに、3 を少しずつ加えながら泡立て器でよく混ぜます。
5. 生クリームの追加: 4 に 8 分立て生クリーム 100g を加え、泡立て器でよく混ぜます。混ぜ終わったら、絞り袋に入れます。
6. 型に流し込む: ムースの生地を型に絞り入れ、半分に切ったすずあかね (イチゴ) 50g を中に入れます。パレットで表面を平らに整えます。
7. 冷凍: 冷凍庫で完全に固まるまで冷やします。

ミルクグラサージュの作り方

8. ゼラチンの準備: 粉ゼラチンを水 6g でふやかしておきます。
9. 生クリームと練乳の温め: 生クリーム 45g と練乳 15g を耐熱容器に入れ、電子レンジで温めます。ブクブクと大きい泡が見え始めるまで加熱します。
10. ゼラチンの溶解: 温めた生クリームと練乳の混合物に、ふやかしたゼラチンを加えて余熱で溶かします。
11. 濾す: 混合物を細かいメッシュのストレーナーで濾し、滑らかなグラサージュを作ります。

グラサージュをかける手順

12. 準備: 冷凍庫から凍ったムースを取り出し、網にのせます。網はバットや大きな容器の上に置きます。

13. グラサージュの濃度確認: グラサージュの濃度を確認するために、お皿に少し落とし
てみます。丸い形が保てるくらいの濃度が適切です。
14. グラサージュをかける: グラサージュを 1 個ずつ、一気にムースの上に回しかけま
す。
15. 余分なグラサージュを落とす: グラサージュをかけた後、ムースをトントンと振動を
与えて余計なグラサージュを下に落とします。

いちごソースのレシピ

材料

- 冷凍いちご... 200g
- グラニュー糖... 65g
- 水... 大さじ 1.5
- レモン汁... 小さじ 1/2
- ホワイトラム... 小さじ 1/2

手順

16. ラム酒以外の材料を小鍋に入れて、中火で約 8 分煮詰めます。粒を潰さないように
優しく混ぜながら加熱します。
17. 火を止めてラム酒を加えざっくり混ぜたら、ボウルなどに出し、表面のアクをすく
って、そのまま冷まします。

仕上げ

18. 凍ったムースにグラサージュをかけた後、
19. 冷めたストロベリーソースをかけて仕上げます。

レシピに対するコメント

近年、地球温暖化による異常気象により、一次産業が致命的なダメージを受けていま
す。その中、玉山うるおいイチゴ園様は SDGs 取り組み、スマートな農業に取り組んで
るイチゴ園のイチゴを使用させていただくため、SDGs に合わせ規格外品や、冷凍さ
れたイチゴでもすずあかねの魅力を出せるスイーツを意識しました。すずあかねの酸味
とよく合うクリームチーズ、無糖ヨーグルト、生クリームを使用しました。しかしすず
あかねの本来の魅力は冷凍イチゴではなく生のイチゴであり、それを多くの人に味わっ
ていただきたいため、半分使用させていただいています。ペルルとはフランス語で真珠で
あり、白く丸いケーキと玉山うるおいイチゴ園が盛岡にとって宝である為、この名前を
付けさせていただきました。

ムースのコスト

- クリームチーズ : 60g → 120 円

- 細目グラニュー糖 : 45g → 22.5 円

No. 7

- 卵黄 : 1 個 → 20 円
- ストロベリージャム : 30g → 45 円
- 無糖ヨーグルト : 10g → 10 円
- 生クリーム : 100g → 200 円
- 粉ゼラチン : 3g → 30 円
- すずあかね (イチゴ) : 50g

合計 : 447.5 円

ミルクグラサージュのコスト

- 生クリーム : 45g → 90 円
- 練乳 : 15g → 15 円
- 粉ゼラチン : 2g → 20 円

合計 : 125 円

いちごソースのコスト

- 冷凍いちご : 200g → 400 円
- グラニュー糖 : 65g → 32.5 円
- 水 : 少量
- レモン汁 : 小さじ 1/2 → 7.5 円
- ホワイトラム : 小さじ 1/2 → 2.5 円

合計 : 442.5 円

合計コスト

1015 円

一個あたりのコスト

ムース、ミルクグラサージュ、いちごソースを合計して、全体のコストは 1015 円です。

6 個分作成すると仮定して、一個あたり約 169.17 円です。