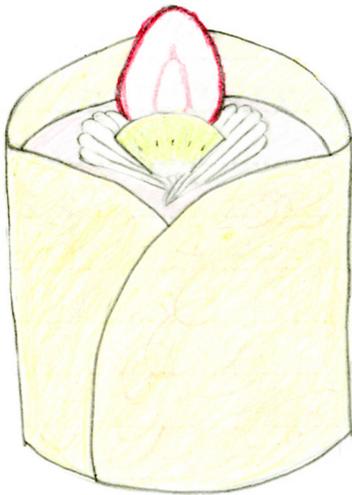


加藤 美波

〈ケーキ名〉 おひなさまのムース

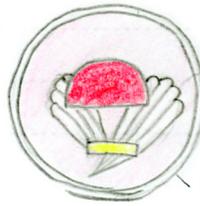
〈デザイン〉



〈アイテム説明〉

- クレープは着物、苺は顔
キウイは扇をモチーフにし、
おひなさまのイメージにしました。
- 中身は、少し酸味の効いた苺と
甘い白桃の2層のムースです。
- ピンク色の苺のムースは女の子らしく、
白桃のムースは桃の節句を表しています。

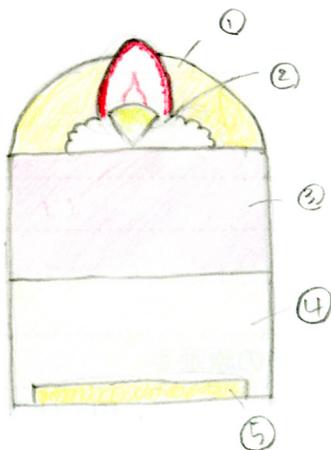
〈上から見た図〉



意図的に
右を長くしています。
(着物のイメージ)

クレープ生地は
ぴったり巻きつけます。

〈断面図〉



〈構成上から〉

- ① 米粉のクレープ
- ② 苺・キウイ・生クリーム
- ③ 苺のムース
- ④ 桃のムース
- ⑤ 米粉のゼラチン

① 米粉のフレゾ (直径26cm約10枚分)

- ・米粉 … 120g
- ・砂糖 … 小サレ1弱 (約3g)
- ・卵 … 2個
- ・牛乳 … 250ml
- ・バター … 30g
- ・サラダ油 … 15ml

1個につき1/2枚を巻きつけます。

② デコレーション (1個当たり)

- ・苺 … 1/2個
- ・クワイ … 1切れ (いちごう切り)
- ・生クリーム … 6g
- ↳ 生クリーム 38% … 100g
- 砂糖 … 5g

クワイフルーツは彩りも兼ねています。

③ 苺のムース (15cmセルクル約1台分)

- ・苺のピューレ … 119g
- ・ジュレデセル … 32g
- ・クリームド'フレーズ … 35g
- ・ラズベリーのピューレ … 40g
- ・生クリーム 38% … 155g

少し濃厚な口あたりのムースです。
ラズベリーのピューレで酸味を加えました。

④ 桃のムース (15cmセルクル約1台分)

- ・牛乳 … 150g
- ・卵黄 … 40g
- ・バニラ … 1/3本
- ・砂糖 … 40g
- ・ゼラチン … 8g
- ・生クリーム 38% … 150g
- ・白桃のピューレ … 100g

甘みがあり、また、上のムースが濃厚めなので、軽めのムースにしました。

⑤ 米粉のジェノワーズ (8取り天板1枚分)

- ・卵 … 4個
- ・砂糖 … 120g
- ・米粉 … 100g
- ・牛乳 … 15g
- ・バター … 15g
- ・ほろみフ … 20g

※ 米粉と牛乳を千葉県産にこだわって、あまり知られていないかもしれないけれど、稲作や酪農も盛んな千葉をPRしたいです。

《このお菓子の原価》

・約 個を 円で仕込むことができます。

・一個当たりの原価 約 153 円