

辻調の楽しい食卓～蜜柑のヨーグルトムース

<p>蜜柑のヨーグルトムース</p> <p><材料></p> <p>オレンジ ……………3 個</p> <p>ダクワーズ生地</p> <p>卵白 ……………60g</p> <p>グラニュー糖 ……………20g</p> <p>アーモンドパウダー ……………40g</p> <p>粉砂糖 ……………40g</p> <p>オレンジの皮 ……………3g</p> <p>ゼリー</p> <p>オレンジジュース ……………120g</p> <p>グラニュー糖 ……………20g</p> <p>粉ゼラチン ……………4g</p> <p>水 ……………20g</p> <p>レモン汁 ……………4g</p>	<p>オレンジ風味のクリーム</p> <p>オレンジジュース ……………40g</p> <p>オレンジの皮 ……………3g</p> <p>バター ……………30g</p> <p>卵黄 ……………40g</p> <p>全卵 ……………1 個</p> <p>グラニュー糖 ……………40g</p> <p>ヨーグルトムース</p> <p>プレーンヨーグルト(無糖) …120g</p> <p>グラニュー糖 ……………60g</p> <p>粉ゼラチン ……………6g</p> <p>水 ……………30g</p> <p>レモン汁 ……………10g</p> <p>生クリーム ……………100g</p> 
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Act OnTV

<作り方>

ダクワーズ生地を作る

1.卵白と砂糖でメレンゲを作る。



2.オレンジの皮、粉砂糖、アーモンドパウダーを加える。



3.口金 (9mm) ので丸く絞る、ダクワーズ生地 (15 c m、8 c m) を作る。粉砂糖を 2 回ふる。



4.180 度で 15 分焼成する。

ジュレドランジュを作る



1.半量のオレンジジュース、砂糖を温める。

2.ゼラチンを加え、溶かす。

3.レモン汁、残りのオレンジジュースを加える。

Copyright © 2013 JUPITER VISUAL COMMUNICATIONS CO.,LTD. All rights reserved

Act OnTV

オレンジ

1. オレンジ 3 個は洗った後、皮を削る。果肉は 2 個分カルチェにする。1 個分はジュースにする。

クレーム・ア・ロランジュを作る



1. オレンジジュース、皮、卵黄、砂糖を鍋にいれ沸かす。
- 2 火を止め、ボールに漉す。
3. 氷にあて、粗熱を取る。

ムースヤオルトを作る

1. ヨーグルトと砂糖をボールに入れ混ぜる。



2. 戻したゼラチンと 1 を湯煎（電子レンジ）で温め、ゼラチンを溶かす。



3. 1 と 2 を混ぜ、レモン汁を加える。

組み立て

1. ジュレを 15 g ボールに入れる。



A Act OnTV

2. オレンジ（カットしたもの）をゴロゴロ入れる。



3. 冷蔵庫で冷やし固める（氷に当てて急冷でも可）。

4. ジュレが固まったら（オレンジが固定されたら）さらにジュレを 120 g 流す。（少し残る）



5. ヨーグルトムースを少量流し、ジュレをからめたオレンジを並べる。



6. ヨーグルトムースを 150g 流す。



7. 中央にくぼみをつけてクレーム・ア・ロランジュを全量流す。

8. ダクワーズ生地をのせる。

9. 残りのヨーグルトムースを流す。

10. ダクワーズ生地をのせる。



仕上げ

1. ボールごとお湯につける。厚紙を底にあて、ボールから抜く。

Copyright © 2013 JUPITER VISUAL COMMUNICATIONS CO.,LTD. All rights reserved