

# Sweets Variation

スイーツバリエーション

～ティ・ベール・ユズ～

NO1

## <使用食材>

### ○抹茶スポンジ 1枚分(35×33)

|           |            |     |
|-----------|------------|-----|
| 卵白        | ..... 50g  | } A |
| グラニュー糖    | ..... 20g  |     |
| 牛乳        | ..... 15cc | } B |
| オリーブオイル   | ..... 15cc |     |
| 卵白        | ..... 60g  | } B |
| グラニュー糖    | ..... 20g  |     |
| 薄力粉       | ..... 40g  |     |
| ベーキングパウダー | ..... 1 g  |     |

### ○オレンジ ママレード

|          |            |
|----------|------------|
| オレンジ     | ..... 1/2個 |
| グラニュー糖   | ..... 30g  |
| レモン汁     | ..... 2g   |
| 水        | ..... 50cc |
| オレンジジュース | ..... 20cc |

## <Let's Cooking>

### 抹茶スポンジ

- ① Aでメレンゲを立て、ボールに移し牛乳・オリーブオイルを入れ混ぜます。
- ② ①にふるった薄力粉とベーキングパウダーを入れて混ぜます。
- ③ ②にBのメレンゲを入れて混ぜ、天板に生地を流し、170℃で12分焼いたら・・・

☆できあがり☆

### オレンジ ママレード

- ① オレンジを扇状に薄くスライスします。
- ② ①と残りの材料を鍋に入れ、弱火で煮込みます。
- ③ ②をジューサーにかけ、ボールに移し氷水で冷ましたら・・・

☆できあがり☆

# Sweets variation

スイーツバリエーション  
～ティ・ベール・ユズ～

N02

## <使用食材>

### ○抹茶ムース

|          |     |       |
|----------|-----|-------|
| 牛乳       | ・・・ | 60g   |
| 卵黄       | ・・・ | 35g   |
| グラニュー糖   | ・・・ | 20g   |
| 抹茶       | ・・・ | 4g    |
| ゼラチン     | ・・・ | 1枚    |
| 生クリーム40% | ・・・ | 100cc |
| コアントロー   | ・・・ | 5cc   |

### ○柚子ムース

|          |     |       |
|----------|-----|-------|
| 柚子果汁     | ・・・ | 30g   |
| オレンジジュース | ・・・ | 60cc  |
| 卵黄       | ・・・ | 30g   |
| グラニュー糖   | ・・・ | 40g   |
| ゼラチン     | ・・・ | 2枚    |
| 生クリーム40% | ・・・ | 140cc |

### ○デコレーション

|         |     |      |     |
|---------|-----|------|-----|
| 抹茶      | ・・・ | 5g   | } A |
| 抹茶リキュール | ・・・ | 5cc  |     |
| 水       | ・・・ | 10cc |     |
| ナッパージュ  | ・・・ | 100g |     |
| オレンジ    | ・・・ | 1個   |     |
| ミント     | ・・・ | 適量   |     |
| 粉糖      | ・・・ | 適量   |     |
| ナッパージュ  | ・・・ | 適量   |     |

## <Let's Cooking>

### 抹茶ムース

- ① ゼラチンを氷水でもどします。
- ② 鍋に牛乳を入れて沸かし、ゼラチンを入れて混ぜ、卵黄とグラニュー糖を混ぜたものと合わせて、シノワでこす。
- ③ ②を熱を下げ、コアントローを入れて混ぜ、8分立てした生クリームと  
あわせたら・・・  
☆できあがり☆

### 柚子ムース

- ① ゼラチンを氷水で溶かします。
- ② 鍋に柚子果汁とオレンジジュースを入れ沸かし、ゼラチンを入れます。
- ③ ボウルに卵黄・グラニュー糖をまぜたところに②を入れ、熱を下げたから8分立てした生クリームを入れて  
あわせたら・・・  
☆できあがり☆

### デコレーション

- ① Aの材料で抹茶ソースを作ります
- ② ①のソースと他の材料を飾り付けたら

☆できあがり☆