

# デザート部門2位

## ミルクムースタルトブリュレ！！



アピールポイント (誰に食べて欲しいか等)	タルト台のしっとり感、ミルクムースのプルプル感、 そしてブリュレのバリバリ感の3つの食感が1品で味わえ、楽しめます。
調理時間	60分

※計量以外のごしらえも含め60分以内に行うこととし、制限時間を超過した場合は減点の対象となる。また、70分を超えた場合は失格とする。

### 材料・分量・材料費(4名分)

※牛乳は4名分200ml以上使用、材料費は4皿4名分で2,600円以内のレシピでご応募下さい。  
さらにほかの乳製品(バター・生クリーム・スキムミルク・チーズ・ヨーグルト)を組み合わせて使用も可。

※写真に載せていても、レシピに記載のない材料は実施審査で利用不可となります。できるだけ詳細にご入力下さい。

材料名	分量(4名分)	材料費
記載例)薄力粉	100g	170円
牛乳	200ml	39円
無塩バター	40g	84円
塩	ひとつまみ	3円
クッキー	100g	270円
生クリーム	100ml	140円
砂糖	40g	3円
粉ゼラチン	10g	48円
水(ゼラチンをふやかす用)	大さじ3	0円
バニラビーンズエッセンス	少々	10円
ラズベリー	11粒	500円
ラズベリーピューレ	15g	60円
ホワイトチョコ	刻んだ状態で3g	100円
グラニュー糖	30g	5円
粉糖	適量	80円
ミント	4枚	30円

### 作り方

- ①鍋にお湯を沸かしておく。
- ②ゼラチンを分量の水でふやかしておく。(水を入れる際に軽く混ぜる)
- ③①のお湯でボウルにいれたバターを湯せんして溶かす。(完全に溶けきる前にあげる)
- ④クッキーを砕き、③と合わせる。型に入れ、ガラスコップで形を整え、冷蔵庫で冷やし固める。
- ⑤①のお湯でふやかしたゼラチンを湯せんして溶かす。
- ⑥生クリームと砂糖をボウルに入れて、8分立てにする。
- ⑦溶かしたゼラチンに牛乳1/3を加えて混ぜ合わせ、ゼラチンをしっかり溶かす。
- ⑧残りの牛乳は湯せんにかけ、泡立てしておく。
- ⑨⑦に⑥を2回に分けて混ぜたら、⑧を加えてよく混ぜる。
- ⑩⑨を氷水にあて、生地にとろみがつくまで混ぜながら冷やす。
- ⑪3個分のラズベリーをボウルに手で崩しながら、入れる。ラズベリーピューレと混ぜる。
- ⑫⑩を④に少し流し入れ、真ん中にくぼみを作る。そこに、⑪のピューレを入れる。また、上から⑩を流し入れ冷やし固める。
- ⑬小鍋にグラニュー糖を入れ中火で熱し、うすうす色がついてきたら火からはずし予熱で色をつけながらとろみが出るまで混ぜる。
- ⑭クッキングシートにスプーンで⑬のカaramelをおとし、広げる。
- ⑮⑫は方の外側をあたためて型から外す。フランボワーズとカaramel、刻んだホワイトチョコ、ミント。最後に粉糖を振って完成。