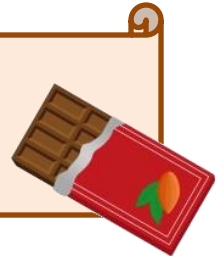


チョコレートムースの作り方



【 材料 ~2人分~】

* ムース *

・ チョコレート	90g
・ 生クリーム（脂肪分 38%）	50g
・ 牛乳	120g
・ 砂糖	10g
・ 卵黄	40g

* 手作りフルーツソース *

○ 冷凍ミックスベリー	60g
○ 砂糖	6g
○ バナナ	20g
○ バルサミコクリーム（なくても可）	適量
☆ フルーツグラノーラ（トッピング用）	適量



【 作り方 】

* ムース *

- ① 刻んだチョコレートをボールに入れ、温めた生クリームを加える。
- ② 小鍋に牛乳と砂糖の 1/3 量を入れ、沸騰直前まで温めて火を止める。
- ③ ボールに卵黄を入れ、残りの砂糖を入れ白っぽくなるまでよく混ぜ合わせる。
- ④ ③に①を入れてガナッシュを作りカップに入れて冷やす。

* 手作りフルーツソース *

- ① 冷凍ミックスベリーと砂糖を混ぜて常温で解凍する。
- ② ①が解凍できたら、果肉と水分を分けておく。
- ③ 小鍋にバナナを入れて潰して、火にかける。
- ④ ②の水分を③の鍋に入れ、全体の 2/3 程度まで煮詰める。
- ⑤ ④に残りの果肉を加え、ひと煮立ちするまで加熱し火を止め粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やす。
- ⑥ ⑤が冷えたら、バルサミコクリームを加えムースにのせる。

※1：バルサミコクリームを使用しない場合は、⑥の工程はなし

※2：手作りフルーツソースは、ジャムや市販のソースなどで代替可能