

春を呼ぶかわいいデザート「イチゴとホワイトチョコムース」のレシピ



春を呼ぶフルーツと言ったら ”イチゴ”。カワイイ苺を見つけたら、カワイイデザートを作りましょう

3月終わりから早生のイチゴが

フランスのイチゴのシーズンは初夏。でも春を待つパリジェンヌのために、パリのマルシェにはすでに早生のイチゴが出始めています。フランス産はスペイン産の3倍の値段ですが、味は保証つき。ガリゲッタという種類が3月終わりから出始めます。



イチゴとホワイトチョコムース

Mousse au chocolat blanc avec sauce aux fraises

材料（3 - 4個分）

ホワイトチョコムース：生クリーム 100ml / 細かく刻んだホワイトチョコ 50g / 卵白 1個分 / 牛乳 大さじ2 / ゼラチン 2g / 水 大さじ 2

イチゴのフレッシュソース：苺 2 - 3粒（1人） / 砂糖 小さじ1杯 / レモン、ミント
それぞれ適量

作り方

<ホワイトチョコムース>

1. ホワイトチョコは刻んでおく。水にゼラチンを入れてふやかす。板ゼラチンの場合は1枚使用。ゼラチンを戻すときは分量以外の水で柔らかくしておく。
2. 卵白を角が立つまでしっかり泡立てる。冷蔵庫で冷やしておく。
3. 生クリームをフワとろ状態にホイップする。（立て過ぎ注意！）
4. 牛乳とゼラチンを混ぜる。レンジで20秒チンして、ゼラチンを溶かす。つぶつぶなら漉す。
*牛乳がなければ、生クリームを大さじ1 + 水大さじ1
5. 刻んだホワイトチョコを入れて溶かす。再度レンジで20秒ほどチン、混ぜてチョコレートが溶けるまで（2 - 3回すればチョコレートは完全に溶けます）。
6. フワとろ生クリームにチョコの生地を入れて混ぜる。卵白を入れて、泡を潰さないように泡立て器でさっくり混ぜる。
7. グラスに流し入れ、表面を平にならし、冷蔵庫で冷やす（2時間）。
8. イチゴソースで飾る。または最初に細かく切った苺を半分いれ、その上からムースをながしてもカワイイ。

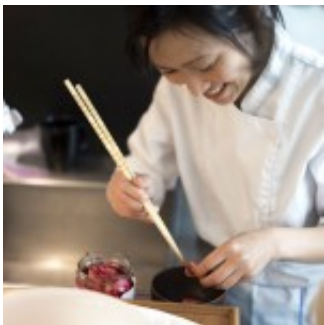
<イチゴのフレッシュ・ソース>

イチゴを小さめの一口大にカットし、砂糖・レモンとともにボールに入れてフォークで荒くつぶす。冷蔵庫で冷やしておく。

*冷蔵庫で30分もあれば固まりますが、時間をおいた方が味がなじみ、ホワイトチョコの甘過ぎ感がもっとマイルドになります。



美味しいフランス、いかがでしたか？



執筆 Mayu

Mayu'sの美味しいフランス :

パリでフランス料理教室「[Mayu's Kitchen in Paris](http://mayu-kitchen.com/)

」を主催する料理研究家、野菜ソムリエ、フードアナリスト、出張料理人。料理教室では旬のBIO野菜を使ったオシャレでライトなフレンチ、ヘルシー和モダンを中心に教える。京都月桂冠フランス特派員。日本やフランスのメディアでも活躍中。

Mayu's Kitchen in Paris: <http://mayu-kitchen.com/>

Facebook: <https://www.facebook.com/MayusKitcheninPais>

オンラインフランス語学校

ENSEMBLE EN FRANÇAIS

アンサンブルアンフランセ

オンラインフランス語学校アンサンブルアンフランセは、プロの講師によるマンツーマンのスカイプレッスンが1回1500円～受講できます。

いつでもどこでも手軽に受講できる利便性と生徒一人一人にカスタマイズされた質の高いレッスンが好評です。

