

# バニラムース

材料(直径5cmのもの5個分)

## アングレーズソース

グラニュー糖	30g
生クリーム	65ml
バニラビーンズのさや	1本
卵黄	20g(1個分)
生クリーム	135ml
卵白	30g(1個分)
板ゼラチン	3g

## ブルーベリーソース

ブルーベリー(ドライフルーツ)	50g
グラニュー糖	15g
水	100ml
ミントリーフ	適宜

## 作り方

### A ブルーベリーソースを作る。

- 1 鍋にブルーベリー、グラニュー糖、水を入れ、ごく弱火で20～30分火にかける。
- 2 ミキサーにかけ、裏漉しをする。
- 3 小さめのボウルなどに移し冷凍しておく。

### B バニラムースを作る。

- 1 アングレーズソースを作る。
  - (1) 鍋にグラニュー糖の半量と生クリーム、バニラビーンズのさやを入れ弱火にかける。
  - (2) ボールに卵黄を溶きほぐし、残りのグラニュー糖を入れ泡立て器でまぜあわせる。
  - (3) 生クリームが沸騰寸前に火からはずし、(2)に少しずつ加えまぜあわせる。
  - (4) 鍋に戻して火にかけ、木べらで混ぜながらとろみがつくまで火を通し、バニラビーンズのさやを取りだす。
  - (5) 氷水に当てて粗熱をとり、こし器でこしてボールに入れ、氷水で冷ます。
- 2 板ゼラチンを氷水に戻して湯煎で溶かし、1に混ぜ合わせる。
- 3 7分だてにした生クリームの1/3を2に合わせ、泡立て器で均一に混ぜ、残りの生クリームを加え軽く混ぜ合わせる。
- 4 メレンゲを作り3と混ぜ合わせる。
- 5 バニラムースを型の1/3程度に流し入れ、冷凍したブルーベリーソースをはみ出さないように入れ、さらにムースを流し入れて、冷蔵庫で冷やし固める。

### C ミントリーフを飾る。