

上手なたんぱくムースの作り方

1



たんぱくムースの素300gに牛乳600mlを加えます。順番はどちらからでも大丈夫です。

1kgを一度に作るより、1/2～1/3量が作りやすいのでお薦めです。

2



泡だて器で手早く混ぜます。

3



粉がなくなるように混ぜていきます。粉が見えなくなり、徐々に粘度が強くなります。

4



写真のようになったところで混ぜるのを止めます。粉を入れてから、ここまで40～50秒ほどです。粘度が出る前に止めても大丈夫です。

5



泡だて器をゴムベラに持ち替え、ムースを一気にバットに移します。

6



泡だて器だとボウルにムースが残ってしまいますが、ゴムベラを使うとボウルについたムースがきれいに集められます。

7



ムースが柔らかい内に、バットを傾けて四隅にムースを流します。重力でムースが広がります。

8



この段階でも固まり始めているので2層のムースにすることもできます。

9



冷蔵庫で1時間以上冷やします。冷蔵時間が長いと硬くなり、作業がしやすくなります。

10



バットの壁面とムースの間にぐるりと包丁を入れ、バットとムースを離します。

11



バットを傾けてムースを動かします。

12



ムースの入ったバットに別のバットをのせて、一緒にひっくり返します。

13



バットを持ち上げるとムースがはがれます。バットからきれいにはがれます。



14



包丁で切り分けます。

15



柔らかいので注意して取り分け、できあがりです。

どうぞ
お試しください!

