

♡お食事の紹介♡

ゆうきの里では、季節に応じた旬の食材を使用し、皆様に喜んでいただけるよう行事食の提供にも努めています。

今月は、実際に利用者様にお召し上がりいただいているおやつの中から【コーヒーチョコムース】をご紹介します。



《 コーヒーチョコムースの材料 》

(作りやすい量:10人分)

A	ゼラチン	11g
	水	33cc
	牛乳	100cc
	チョコレートシロップ	150g
B	生クリーム	180g
	インスタントコーヒー	5g
	砂糖	25g
	アガー	10g
飾り	水	200cc
	生クリーム	20g
	砂糖	5g



《 作り方 》

- ① Bのインスタントコーヒー・砂糖・アガーをよく混ぜ、次に水を加えて混ぜる。
- ② アガーが溶けるまで加熱し、バットに薄く流し固めサイコロ状に切る。
- ③ ゼラチンを分量の水でふやかしておく。
- ④ Aの生クリームを7分立てにし、冷蔵庫で冷やしておく。
- ⑤ 牛乳を沸かして水でふやかしたゼラチンを溶かし、粗熱を取る。
- ⑥ ⑤にチョコレートシロップを混ぜる。
- ⑦ ⑥に④の生クリームを加えて混ぜ、器に流し冷やし固める。
- ⑧ ⑦が固まったら②のゼリーを飾り、飾り用の生クリームを泡立て、上に絞って出来上がり。