

優秀賞

高校生の部

赤くないトマトのムース

今井陽葵さん作



第5回ご当地グルメアイデア料理コンテスト”優秀賞”

平成28年度

高校生の部

料理名	赤くないトマトのムース		
料理のアピールポイント (特徴・味等)	酢やレモン汁を入れない。 トマトでありながら赤くない。		
材料費	1,000 円	調理時間	30 分
材 料	分量	作 り 方	
(4人分) ●トマト 砂糖 生クリーム 卵白	4個 80g 250cc 2個	<ol style="list-style-type: none"> 1. トマトのピューレを作る。トマトをミキサーにかける。ボウルに移し、砂糖を加える。 2. ホイップクリームを作る。ボールに生クリームと砂糖を入れ、ボウルの底を氷水の当てながら泡だてる。 3. トマトピューレを2～3回に分けてホイップクリームに加え、泡立て器でよく混ぜる。 4. メレンゲを作る。ボウルに卵白を入れ、砂糖を3回に分けて加えながらかたく泡立てる。 5. 3に4のメレンゲを加え、泡をつぶさないように混ぜる。 6. 冷蔵庫で1時間冷やす。 	