

季節で検索 **ハッピーレシピ辞典**



「宮武将吾のランチパーティ 2014年6月20日より」

アサイーミックスのムース仕立て 宮武将吾のランチパーティーレシピ



- 1 生クリームを8分立てに泡立てしておく。
- 2 アサイーミックス（ジュース）とグラニュー糖を沸騰させ、氷水でふやかした板ゼラチンを溶かし、氷水をあてたボールに入れてとろみがつくまで冷ます。
- 3 1と2をざっくりと混ぜ合わせ、器に冷凍カシス、ブルーベリーを散らしておいたところへ注ぎ入れて、冷蔵庫で固める。
- 4 3にトッピング（お好みで生クリーム、フルーツなどを飾る。）

材料(8人分)

アサイーミックス（ジュース）	500cc
生クリーム	250cc
グラニュー糖	50g
板ゼラチン	4枚
リキュール（クレームドカシス） （ブルーベリーリキュール）	お好みで
冷凍カシス、ブルーベリー	16～24ヶお好みで
▼トッピング用▼	
生クリーム	少々
フルーツ（さくらんぼ、メロンなど）	少々

レシピで使用している商品のご紹介

明治
「ミニッツメイド
ヘルシーフォーミュラ
アサイーミックス
1000ml」

