

さつまいもと塩キャラメルのムース

■材料 10個分

<さつまいもムース>

さつまいも	250 g
グラニュー糖	50 g
牛乳	255 g
板ゼラチン	6 g
生クリーム 35%	150 g

<キャラメルソース>

グラニュー糖	100 g
生クリーム 35%[A]	60 g
水	60 g
塩	0.5 g
板ゼラチン	3 g
生クリーム 35%[B]	50 g

<さつまいものスポンジ>

さつまいも	250 g
卵	4 個
グラニュー糖	140 g
薄力粉	140 g
バター	40 g

<仕上げ（組み立て）>

生クリーム 35%	50 g
グラニュー糖	5 g
さつまいも	50 g
黒ごま	少々
タイム	少々



■ 作り方

<さつまいもムース>

- ① 皮をむいたサツマイモを適当な大きさにカットし電子レンジで加熱してやわらかくする。
- ② ①とグラニュー糖、牛乳をフードプロセッサーで混ぜ合わせ、こす。
- ③ 溶かしたゼラチンを②に加え、しっかりと混ぜる。
- ④ 生クリームを6分立てにし、③と合わせる。

<キャラメルムース> <キャラメルソース>

- ① グラニュー糖と水を鍋に加え、キャラメル色になるまで火にかける。
- ② 温めた生クリーム 35%[A]を①に少しずつ加え塩を入れる。(キャラメルソースの出来上がり)
- ③ ②で出来上がったキャラメルソースを120gはかり、戻したゼラチンを加え、溶かす。
- ④ ③に6分立てにした生クリーム 35%[B]を加え、直径3cmの丸型に流す。
しっかりと冷蔵庫で冷やし、固める。(キャラメルムースの出来上がり)

<さつまいものスポンジ>

- ① さつまいもを芯まで柔らかくなるようにゆで、ダイス状にカットする。
- ② 卵を割り、グラニュー糖を入れ人肌まで温めながら溶かし、ミキサーにかける。
- ③ ②に振るった薄力粉を加え、切るように混ぜる。
- ④ ①のさつまいもとバターを③に加え、切るように混ぜる。
- ⑤ 190℃のオーブンで12分焼く。
- ⑥ 焼けたスポンジを冷まし、直径5cmの丸型で抜く。

<仕上げ(組み立て)>

- ① さつまいもを電子レンジで加熱しやわらかくし、ダイス状にカットし、冷ましておく。
- ② 型(セルクル5cm)にさつまいものムースを6分目まで流し入れ、中心に冷凍して固めたキャラメルムースを加える。上からさつまいものムースを8分目まで流し入れ、スポンジでふたをする。
- ③ 冷凍庫でしっかりと固めてから、バーナーをあてて型から外す。
- ④ 生クリームとグラニュー糖を合わせ泡立てたものを③の上に絞り、キャラメルソースをかけ、①を飾りごまをふりタイムをのせる。