



【材料】

- マスカルポーネ・・・25g
- 白こしあん・・・25g
- 上白糖A・・・5g
- 上白糖B・・・160g
- 上白糖C・・・10ml
- 水D・・・700ml
- 水E・・・100ml
- 豆乳・・・15ml
- 金ごまねりごま・・・15g
- すだち・・・3/4個
- ゆず・・・1個
- 葛粉F・・・100g
- 葛粉G（とろみ用）・・・2g
- 金ごまいりごま・・・10粒

【手順】

1. マスカルポーネ・上白糖A・豆乳・ねりごま・白こしあんを合わせる。
2. 1を7gずつ型に入れ冷凍庫に入れる。
3. 水Dに上白糖Bを入れ葛粉Fを入れ火にかける。
4. 3を混ぜ続け葛が固まりだしてから20分練り続ける。
5. 器にラップをひき4を20g→1を1個→4を20gの順で入れ茶巾する。
6. 茶巾した5を氷水に入れて冷ます。
7. 水Eに上白糖Cを入れ火にかき葛粉Gでとろみをつける。
8. すだちを1/4のサイズに切り、さらに縦半分に切り中の綿をとり横半分に切る。
9. ゆず皮をすりおろしたのと細切り金ごまいりごま・・・10粒したのを作る
10. 器に饅頭を入れ7を10ml入れゆず皮とごまをのせ完成。

【企画主旨】

あるレストランでマスカルポーネとこしあんを使ったデザートがあり好みの味でしたので白こしあんを再現。課題のごまと相性のいい豆乳を加えて自分の味をつくってみました。

【商品コンセプト】

洋の食材と取り入れ和のコラボ・ごま風味香る葛饅頭

【商品ターゲット／ポイント】

和菓子の葛饅頭にマスカルポーネを加え新たな味を楽しみごまと豆乳がはいつていることで健康志向の方にもお勧めです。