



シナモン・スイートポテトムース

作り方

Sweet Things®オリジナル・マッシュスイートポテト1袋をパッケージの指示に従って調理し、冷まします。

冷ましたマッシュスイートポテト227gをミキシングボウルに入れます。

これにブラウンシュガー、シナモン、バニラ、ナツメグを加えます。

よく合わせるまで混ぜます。

これにホイップクリーム227gをへらを使って練り込みます。

4等分してお皿に盛ります。

それぞれにマシュマロをトッピングします。

次に砂糖漬けピーカンナッツをトッピングします。

マシュマロとピーカンナッツにスパイスメープルシロップをかけます。

よく冷やして完成です。

分量

4人前

原材料

Sweet Things®オリジナル・マッシュスイートポテト(製品番号M0007): 227g

ブラウンシュガー: 1/4カップ(55g)

シナモン: 小さじ1

バニラエキス: 小さじ1/2

ナツメグ: 小さじ1/8

ホイップクリーム: 227g

砂糖漬けピーカンナッツ: 113g

ミニマシュマロ: 57g

スパイスメープルシロップ: 大さじ4

メープルバーボンソース

メープルシロップ: 1/4カップ(60ml)

バーボン: 大さじ3(4ml)

ライトクリーム: 1カップ(240ml)

バニラビーンズ: 1/4個(縦に切る)

大きめの卵黄: 3個

砂糖: 1/4カップ(50g)

コーンスターチ: 小さじ3/4

ヘビークリーム: 1/3カップ(80ml)(ホイップする)

ソースパンにメープルシロップとバーボンを入れて合わせます。(メープルシロップは色が濃いほどメープルの香りが強いので、メープルの香りを強くしたい場合は色が濃いA級のメープルシロップを使用してください。)これを中火にかけて沸騰させ、水分が飛んで1/3減少するまでおよそ10分煮詰めます。脇に置いて冷まします。

大きめのソースパンにライトクリームとバニラビーンズを入れ、沸騰させます。すぐに火から下ろし、バニラビーンズをクリームでおよそ10分煮出します。バニラビーンズを取り出し、果肉をすくい取ってクリームに入れます。

卵黄、砂糖、コーンスターチをよく混ぜ合わせます。これにバニラビーンズを煮出したクリーム1/2カップ(80ml)を混ぜ、残りのクリームが入っているソースパンに加えます。常にかき混ぜながら、木製スプーンの裏にまわりつくくらいとろみが出るまで、弱火で5~8分加熱します。

メープルシロップとバーボンを混ぜて水分を飛ばしたものを加え、目の細かいこし器にかけて、氷に漬けたボウルに移します。完全に冷めるまでかき混ぜ、次にホイップしたヘビークリームを練り込みます。