

神保シェフが、  
日立市・茨城県内の食材を使って、  
オリジナルの**イタリア料理**を創作!!

茨城県日立市出身

じんぼ  
神保シェフと

いばらき

# 茨城をたべよう

SEASON 6

ケーブルテレビ  
ジェイウェイ  
JWAYでオンエア!



材料【4人前】

苺	…	200g	卵白	…	1個分
(A) グラニュー糖	…	50g	グラニュー糖	…	30g
レモン汁	…	小さじ1	飾り用苺	…	適量
生クリーム	…	200ml	ミント	…	適量
(乳脂肪分40%以上)			生クリーム	…	100ml
板ゼラチン	…	5g	粉砂糖	…	20g



## 苺ムースのドルチェ

作り方

- いちごは、ヘタを取って半分に切ります。ミキサーにいちご、(A)を入れてピューレにします。
- ①を鍋に入れて中火で温め、周りがふつふつとしてきたら火を止めます。冷水で戻した板ゼラチンを加え溶かします。ゼラチンが溶けたらボウルに移し、粗熱をとります。
- 生クリームをしっかり立てます。
- 氷水で冷やしたボウルに卵白を入れ、卵白を切るように混ぜます。グラニュー糖を3回に分けて加えながら混ぜ、メレンゲを作ります。
- ③の生クリームに②のピューレを3回に分けて加え混ぜます。④のメレンゲを2回に分けて加えます。
- ⑤をカップに入れて、冷蔵庫で1～2時間冷やし固めます。
- 飾り用の生クリームを立てたら粉砂糖を加えて混ぜ、お湯で温めたスプーンで⑥に入れます。飾り用苺を盛りつけ、ミントをのせて完成!



HATAKE CAFE  
総料理長

じんぼ よしなが

神保 佳永

ご視聴はこちら



YouTube

ケーブルテレビ  
JWAYチャンネル

神保シェフと茨城をたべよう

検索



地上デジタル11ch

地域情報番組

「コミュニティワイド」で

絶賛放送中!! (更新月1回)

16:00～18:00 / 23:00～他

ケーブルテレビ **JWAY**

●ご加入・ご視聴へのお問合せ

☎ 0120-816-454

〒317-0073日立市幸町1-19-1(JR日立駅すぐ)〈営業時間〉9:00～18:00 土・日・祝も営業(年末年始を除く)