

# 失敗しない たんぱくムース の作り方



1

たんぱくムースの素300gに牛乳600mlを加えます。順番はどちらからでも大丈夫です。

※かき混ぜていると粘度が強くなり、力が必要になります。  
1kgを一度に作るより、1/2~1/3量が作りやすいのでお勧めです。



2

泡だて器で手早く混ぜます。



3

粉がなくなるように混ぜていきます。  
粉が見えなくなり、徐々に粘度が強くなります。



4

写真のようになったところで混ぜるのを止めます。  
粉を入れてから、ここまで40~50秒ほどです。  
粘度が出る前に止めても大丈夫です。



5

泡だて器をゴムベラに持ち変え、ムースを一気にバットに移します。



6

ゴムベラを使うとボウルについたムースがきれいに集められます。



7

ムースが柔らかいうちにバットを傾けて四隅にムースを流します。  
重力でムースが広がります。



8

この段階でも固まり始めているので2層のムースにすることもできます。



9

冷蔵庫で1時間以上冷やします。冷蔵時間が長くと硬くなり、作業がしやすくなります。



10

バットの壁面とムースの間をぐるりと包丁を入れ、バットとムースを離します。



11

バットを傾けてムースを動かします。



12

ムースの入ったバットに別のバットをのせて、一緒にひっくり返します。



13

バットを持ち上げるとムースがはがれます。  
バットからきれいにはがれます。



14

包丁で切り分けます。



15

柔らかいので注意して取り分け、できあがりです。

どうぞ  
お試してください!

