

3 chocolates mousse

3種のチョコレートムース



by Chef Masahito Ueki
植木 将仁 氏

Serves: 4 px
人数分: 4 人分

Preparation time: 15-20 minutes
準備時間: 15-20 分

Cooking time: 50 - 55 minutes
調理時間: 50 - 55 分

INGREDIENT / 材料

10g	Chocolate	チョコレート	Belgium / ベルギー	
as needed / 適量	Piranska sol	ピランスケ・ソリネ	Slovenia / スロベニア	
10g	Milk chocolate	ミルクチョコレート	Finland / フィンランド	
10g	Dark chocolate	ダークチョコレート	Poland / ポーランド	
15cc	Irish Whiskey / Uisce Beatha Eireannach / Irish Whisky	アイリッシュウイスキー	Ireland / アイルランド	
as needed / 適量	Crackers	クラッカー	Latvia / ラトビア	

PREPARATION / 調理方法

01	Prepare the gelatin base: Heat the milk gently. Add the softened gelatin and stir until it dissolves completely.	ゼラチンのベースを準備する: 牛乳を温め、やわらかくしたゼラチンを加えて、完全に溶けるまでよく混ぜます。
02	Mix the egg and sugar base: Whisk the egg yolks and sugar together until the mixture becomes pale and slightly thick. Add the warm milk and gelatin mixture and stir well to combine.	卵と砂糖を混ぜる: 卵黄と砂糖を泡立て器で混ぜ、色が少し白っぽくなるまでしっかり混ぜます。そこに温めた牛乳とゼラチンの液体を加え、よく混ぜ合わせます。
03	Add the chocolate: Melt the milk chocolate and dark chocolate over a bain-marie. Add the melted chocolate to the mixture and stir until smooth. Add a small amount of Irish whiskey for aroma and allow the mixture to cool slightly.	チョコレートを加える: ミルクチョコレートとダークチョコレートを湯せんで溶かし、生地に加えてなめらかになるまで混ぜます。香り付けにウイスキーを少量加え、少し冷まします。
04	Whip the cream: Whip the heavy cream with a little sugar until stiff peaks form.	クリームを泡立てる: 生クリームに砂糖を加え、角が立つまで泡立てます。
05	Finish the mousse: Fold the whipped cream gently into the chocolate mixture until smooth and airy. Pour into serving glasses and refrigerate until set. Serve with crackers on the side.	仕上げ: チョコレートの生地に泡立てたクリームをやさしく混ぜ合わせ、器に流して冷やし固めます。仕上げにクラッカーを添えて提供します。

EU QUALITY SCHEMES / 品質認証制度



PDO
Protected Designation of Origin
Products under this category have clear and indisputable links to the place in which they are produced. This means that all aspects of production, preparation and processing take place in the specific region of origin.

原産地呼称保護 (PDO)
この制度に該当する各カテゴリーの製品は、産地と明確に紐付けられています。生産、加工、調理のすべてが特定の地域内で行われています。



PGI
Protected Geographical Indication
This label specifies a relationship between the region and name of the product. Part of the production (at least one stage) takes place in the region in order to qualify.

地理的表示保護 (PGI)
このラベルは、地域と製品名の特定の関係を認定するもので、少なくとも生産段階のうち1つが当該地域で行われています。



The EU Organic label

This label ensures that products certified as organic have fulfilled strict conditions on how they must be produced, processed, transported and stored. The logo can only be used on products when they contain at least 95% organic ingredients and additionally, respect further strict conditions for the remaining 5%.

EUオーガニック認証ラベル

オーガニックロゴは、公認の(政府の)管理局や団体がオーガニックと認定した商品にのみ適用されます。オーガニックラベルは、少なくとも商品の95%が有機原料で、残りの5%も、より厳しい条件を遵守したものであることを示しています。ロゴの横には、管理局が付与したコードと、製品の原材料の生産地が記載されます。



EUROPEAN UNION

