

ムース パンプルムス フレーズ

(直径 15cm 2台分)

A. ビスキュイ アラ キュイエール

全卵……………3個
グラニュー糖……………100g
薄力粉……………100g
丸口金 10番
帯 3・5cm×50cm×2枚
底 15cm×2枚

B. ムース オ フレーズ

イチゴピューレ……………160g
グラニュー糖……………45g
レモン果汁……………8g
板ゼラチン……………4g
イチゴリキュール……………15g
生クリーム(40%)……………80g

C. ムース パンプルムス

グレープフルーツ ピュレ……………320g
グラニュー糖……………45g
板ゼラチン……………10g
グレープフルーツ リキュール……………20g
生クリーム(40%)……………200g
ホットメレンゲ……………70g

D. ホットメレンゲ

卵白……………80g
グラニュー糖……………70g

E. アンビバージュ

ボーメ°27シロップ……………30g
グレープフルーツ リキュール……………8g

F. 仕上げ

イチゴピューレ……………30g
ミロワールヌートル……………10g
フランボワーズ
ブルーベリー

【仕込み工程】

A. ビスキュイ アラ キュイエール

- ①卵白とグラニュー糖でメレンゲをつくる
- ②ほぐした卵黄を加え、薄力粉と混ぜ合わせる
- ③丸口金 10番で 3・5cm×50cmの帯状を 2枚
直径 15cmの丸を 2枚絞り、上面に粉糖をかけ焼成する

B. ムース オ フレーズ

- ①半量のイチゴピューレとグラニュー糖で熱をつける
- ②ふやかした板ゼラチン、レモン果汁を加え、あら熱をぬく
- ③イチゴリキュールを加え泡立てた生クリームと合わせる

C. ムースパンプルムス

- ①半量のグレープフルーツピューレとグラニュー糖で熱をつける
- ②ふやかした板ゼラチンを加え、あら熱をぬく
- ③グレープフルーツリキュールを加え、泡立てた生クリームと合わせる
- ④ホットメレンゲをほぐして、③と合わせる

D. ホットメレンゲ

- ①卵白、グラニュー糖と一緒に熱をつけ、ミキサーで泡立てる

E. アンビバージュ

- ①シロップとグレープフルーツリキュールを合わせる

【組み立て】

- ①直径 12cmのセルクルに B を 1台 150g 流し冷凍する
- ②直径 15cmのセルクルにラップをし、イチゴピューレとアンビバージュを合わせたもので模様をつけ冷凍する
- ③②に C を半量流し①を中心に沈める
- ④再度 C を流しアンビバージュをした A でふたをし冷凍する
- ⑤セルクルから外し、3・5cm×47cmに切った A を巻き付ける

【コメント】

爽やかなグレープフルーツのムースがメインとなる製品。
逆さ仕込みをする事で、赤いドット柄が表現出来て、可愛い製品に仕上がっています。