

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 (2班分)

卵白……………80g
グラニュー糖……………70g

E. アンビバージュ

ボーメ 27度シロップ……………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、グラニュー糖を一緒に熱をつけ、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、イチゴピューレとナパ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