

ムース パンブルムス フレーズ

直径 15cm 2台分

A. ビスクイ 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 パンブルムス

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. ビスクイ 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 パンブルムス

- ①半量のグレープフルーツピュ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、イチゴピュレとナ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