

森のクマさん

材料(18cmのセルクル型2個分)

ココアのパータ・デコール		栗の甘露煮	100g(1ピン)
バター	15g	マロン・ムース	
粉糖	15g	アングレーズソース	
卵白	15g(1/2個分)	牛乳	200ml
ココアパウダー	5g	卵黄	40g(2個分)
薄力粉	10g	グラニュー糖	20g
アーモンド・ビスキュイ		マロンクリーム	250g
TPT	80g	ゼラチン	12g
卵黄	40g(2個分)	ラム酒(ダーク)	15ml(大さじ1)
卵白	60g(2個分)	生クリーム	400ml
グラニュー糖	7g	イタリアンメレンゲ	
薄力粉	20g	グラニュー糖	60g
溶かしバター	15g	水	20ml
		卵白	60g(2個分)
チョコレート・アーモンド・ビスキュイ		飾り用チョコレート	
TPT	100g	クーベルチュール(スイート)	適宜(200g以上)
卵黄	60g(3個分)	カカオバター	クーベルチュールの7%
卵白	90g(3個分)		
グラニュー糖	25g		
薄力粉	12g		
ココアパウダー	10g		
シロップ			
グラニュー糖	10g		
水	20ml		

作り方

A ココアのパータ・デコールをつくる。

- 1 バターを室温に戻す。
- 2 薄力粉とココアパウダーを合わせてふるっておく。
- 3 バターを泡立て器で柔らかくし、粉糖を加えてさらに混ぜる。
- 4 ほぐした卵白を2~3回に分けて入れ、その都度良く混ぜる。
- 5 2を加えてよく混ぜる。

B アーモンド・ビスキュイを作る。

- 1 TPT、薄力粉はふるっておく。
- 2 バターは湯煎にかけて溶かしておく。
- 3 TPTに卵黄を加えて混ぜる。
- 4 分量の卵白とグラニュー糖でメレンゲを作る。
- 5 メレンゲの1/3を3に加え、なじませる。
- 6 残りのメレンゲ、薄力粉を数回に分けて加え、泡をつぶさないように混ぜる。

7 溶かしバターを加え混ぜ合わせる。

C クマの模様のビスキュイ・デコールを焼く。

- 1 シルパット(なければ、テフロン加工のシート)にクマのシャブロンをセロテープで固定する。
- 2 ココアのパータ・デコールをすり込み、30分程度冷凍する。
- 3 クマのシャブロンをクマの模様がくずれないように注意深く外す。
- 4 アーモンド・ビスキュイを全体に均一にならし、180度で5~10分程度焼く。

D チョコレート・アーモンド・ビスキュイを作る。

- 1 TPT、薄力粉はふるっておく。
- 2 バターは湯煎にかけて溶かしておく。
- 3 指定の分量でシロップを作り、ココアパウダーを混ぜる。
- 4 TPTに卵黄を加えて混ぜる。

- 5 3を加え混ぜ合わせる。
 - 6 分量の卵白とグラニュー糖でメレンゲを作る。
 - 7 メレンゲの1/3を3に加え、なじませる。
 - 8 残りのメレンゲ、薄力粉を数回に分けて加え、泡をつぶさないように混ぜる。
 - 9 溶かしバターを加え混ぜ合わせる。
 - 10 直径18cmの型に流し入れ、180度のオーブンで15分焼く。
- E 4cmの幅にカットしたクマの模様のビスキュイ・デコールを、バターを塗ったセルクル型の側面に立て、底面に半分にスライスしたチョコレート・アーモンド・ビスキュイを敷く。
- F 栗の甘露煮を刻んで、敷き詰める。
- G マロン・ムースを作る。
- 1 板ゼラチンは氷水でふやかしておく。
 - 2 アングレーズソースを作る。
 - (1) 鍋に牛乳を入れ弱火にかける。
 - (2) ボールに卵黄を溶きほぐし、グラニュー糖を入れ泡立て器でまぜあわせる。
 - (3) 牛乳を沸騰する前に火からはずし、(2)に少しずつ加えまぜあわせる。
 - (4) 鍋に戻して火にかけ、木べらで混ぜながらとろみがつくまで火を通す。
 - 3 ふやかしたゼラチンを溶かし込む。
 - 4 マロンクリームを加え混ぜ合わせ、裏ごして、あら熱をとる。
 - 5 イタリアンメレンゲを作る。
 - (1) 小さめの鍋にグラニュー糖、水を入れて火にかけ、沸騰させる。
 - (2) 卵白を液状の部分なくなる程度まで泡立て、(1)を加え、さらに泡立てる。
 - 6 生クリームを7分立てにする。
 - 7 6に4を加えゴムベラで手早く混ぜる。
 - 8 さらにイタリアンメレンゲを加え、混ぜ合わせる。
- H Fに流しこみ冷蔵庫で冷やし固める。
- I 分量のチョコレートをテンパリングして、テディベアの型に流し込んでテディベアを作り、樹の葉の裏側に塗り付けてチョコの葉を作る。
- J Hに飾りのチョコを飾る。