ブラン・レトゥ

材料（18cmのセルクル型1個分)

ビスキュイ	
卵黄	20g(2個分)
卵白	60g(2個分)
グラニュー糖	30g
薄力粉	50g
ホワイトチョコレート・ムース	
アングレーズソース	
牛乳	70ml
卵黄	20g(1個分)
グラニュー糖	10g
板ゼラチン	3g
ホワイトチョコレート	30g
生クリーム	50ml
ココナッツ・ムース	
板ゼラチン	6g
ココナッツミルク	100g
イタリアン・メレンゲ	
卵白	30g(1個分)
グラニュー糖	30g
水	10ml
生クリーム	150ml
マンゴー(缶詰)	5切れ
シャンティ	
生クリーム	30ml
グラニュー糖	3g
ココナッツファイン	適宜
粉糖	適宜

作り方

A　ビスキュイを作る。
1　薄力粉はふるっておく。
2　卵黄をボウルに入れてほぐしておく。
3　メレンゲを硬めに作り、2に一握りほど加えまぜあわせる。
4　薄力粉と残りのメレンゲを交互に2～3回に分けて加え、ゴムべらであわせる。
5　1cmの丸い口金をつけたしぼりだし袋で、オーブンシートを敷いた天板に直径18cm程度にしぼりだす(2枚作る) 。
6　180度のオーブンで10分焼く。
7　あら熱が取れたら、18cmのセルクルで丸く抜く。

B　ホワイトチョコレート・ムースを作る。
1　板ゼラチンは氷水でふやかしておく。
2　ホワイトチョコレートは湯煎にかけて溶かしておく。
3　アングレーズソースを作る。
(1)　なべ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)　なべに戻して火にかけ、木べらで混ぜながらとろみがつくまで火を通す。
4　ふやかした板ゼラチンをアングレーズソースに溶かし込む。
5　溶かしたホワイトチョコレートにアングレーズソースを濾しながら加え、良く混ぜ合わせる。
6　7分立てにした生クリームの1/4程度を加え、混ぜ合わせる。
7　残りの生クリームを加え、ゴムベラで切り混ぜる。
8　直径15cmのセルクル(ラップで底を作り、バットに入れる)に流し入れ、冷凍する。

C　ココナッツ・ムースを作る。
1　板ゼラチンは氷水でふやかしておく。
2　ココナッツミルクを火にかけて温め、ふやかした

Copyright(c) 1997～2001 Patisserie Celeste, all rights reserved.
http://www.tcp-ip.or.jp/~celeste/patisserie/

ゼラチンを溶かし込む。

3 イタリアンメレンゲを作る。

(1) 小さめのなべにグラニュー糖、水を入れて火にかけ、沸騰させる。

(2) 卵白を液状の部分がなくなる程度まで泡立て、(1)を加え、さらに泡立てる。

4 生クリームを7分立てにする。

5 あら熱が取れた2に4を加えゴムべらで泡をつぶさないようにあわせる。

6 イタリアンメレンゲを加え、ゴムべらで泡をつぶさないようにあわせる。

D バターを塗ったセルクルの底面にビスキュイを敷く。

E ココナッツムースを5mm程度流し込み、冷凍したホワイトチョコレートのムースを入れる。

F シロップをきっておいたマンゴーを並べて、残りのココナッツムースを流し、もう1枚のビスキュイをのせて冷蔵庫で冷やし固める。

G セルクルを蒸しタオルで温めて外し、分量で作ったシャンティを側面に塗る。

H ココナッツファインを側面につける。

I 上部のビスキュイに粉糖を振りかける 。

Copyright(c) 1997～2001 Patisserie Celeste, all rights reserved.
http://www.tcp-ip.or.jp/~celeste/patisserie/