

キャラメル・ポム

材料(直径18cm、高さ5cmのセルクル型2個分)

チョコレート・ビスキュイ

TPT	80g
アーモンドプードル	40g
粉糖	40g
卵黄	40g(2個分)
卵白	60g(2個分)
グラニュー糖	20g
薄力粉	50g
ココアパウダー	12g
溶かしバター	30g

カルバドス・シロップ

水	100ml
グラニュー糖	30g
カルバドス	15ml

りんごのソテー

りんご(紅玉)	2玉
バター	10g
グラニュー糖	30g

りんご・ムース

100%りんごジュース(懸濁)	60ml
グラニュー糖	40g
卵黄	40g(2個分)
板ゼラチン	10g
100%りんごジュース(懸濁)	160ml
生クリーム	200ml
イタリアンメレンゲ	
卵白	30g(1個分)
グラニュー糖	30g
水	10ml

キャラメル・ムース

キャラメル・クリーム	
グラニュー糖	70g
水あめ	20g
生クリーム	200ml
板ゼラチン	8g
生クリーム	200ml
イタリアンメレンゲ	
卵白	30g(1個分)
グラニュー糖	30g
水	10ml

ナパージュ

水	150ml
ペクチン	5g
グラニュー糖	15g
水あめ	50g

作り方

A チョコレート・ビスキュイを作る。

- 1 TPTはふるっておく。
- 2 薄力粉とココアパウダーをあわせてふるっておく。
- 3 TPTに卵黄あわせ白っぽくなるまで混ぜ合わせる。
- 4 グラニュー糖と卵白でメレンゲを作り、3に1/4ほど加えませあわせる。
- 5 2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。
- 6 溶かしバターに5を少量入れよく混ぜ合わせ、5に戻し混ぜ合わせる。
- 7 直径20cmの型に流し入れ、180度のオーブンで20分焼く。
- 8 6mm厚で4枚にスライスし、2枚を18cmのセルク

ルで、2枚を15cmのセルクルで抜く。

B カルバドス・シロップを作る。

- 1 小さめのなべに水とグラニュー糖を入れ、火にかけて完全にグラニュー糖を溶かす。
- 2 完全に冷めたら、カルバドスを加える。

C りんごのソテーを作る。

- 1 りんごの皮を剥き、16分して、芯を除く。
- 2 大きめのフライパンにバターを溶かし、グラニュー糖を入れキャラメル色になるまで煮詰める。
- 3 りんごを入れ、焼き色が付く程度までソテーする。
- 4 カルバドスをふりかけ、フランベする。
- 5 バットにあげ、冷ましておく。

D 18cmのセルクルにラップで底を作り、りんごのソテー

を並べて冷蔵庫で冷やしておく。

E リんご・ムースを作る。

- 1 板ゼラチンは氷水でふやかしておく。
- 2 ボールに卵黄を溶きほぐし、りんごジュース(60ml)とグラニュー糖を入れて温め、ゼラチンを溶かし込む。
- 3 湯煎にかけて、とろみがつくまでハンドミキサーでかき混ぜる。
- 4 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。
- 5 イタリアンメレンゲにりんごジュースを加え、泡立て器で混ぜ合わせる。
- 6 生クリームを7分立てにする。
- 7 5と6をゴムべらで泡をつぶさないようにあわせる。

F Dに流し込み、15cmのセルクルで抜いたチョコレート・ビスキュイをのせて冷蔵庫で冷やし固める。

G カaramel・ムースを作る。

- 1 板ゼラチンは氷水でふやかしておく。
- 2 なべにグラニュー糖と水あめを入れ、火にかけてカaramelを作る。
- 3 温めた生クリームを混ぜ合わせる。
- 4 ふやかしたゼラチンを溶かしこみ、なべごと氷水につけてあら熱をとる。
- 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。
- 6 生クリームを7分立てにする。
- 7 イタリアンメレンゲに4を加え、泡立て器で混ぜ合わせる。
- 8 6と7をゴムべらで泡をつぶさないようにあわせる。

H Fのチョコレート・ビスキュイにカルパドス・シロップを打つ。

I カaramel・ムースを流し込み、18cmのセルクルで抜いたチョコレート・ビスキュイをのせて冷蔵庫で冷やし固める。

J Iのチョコレート・ビスキュイにカルパドス・シロップを打つ。

K ナパージュを作る

- 1 材料をすべてあわせ、火にかけて溶かす。(にがりなどが出た場合は、茶こしでこす。)

L Jを逆さまにして、あら熱のとれたナパージュを表面に塗る。(大きめのスプーンの背を使うと良い。)

M 冷蔵庫で冷やし固める。

N セルクルを、蒸しタオルなどで温めてはまず。