

# シャンデル

材料(直径5.5×高さ9cm、2個分)

レアチーズ		はちみつソース	
クリームチーズ	100g	はちみつ	10g
マスカルポーネ	75g	水	20ml
粉糖	30g	ゼラチン	0.5g
生クリーム	200ml		
グランマニエ	8g	シャンティ	
ゼラチン	6g	生クリーム	50ml
水	20ml	グラニュー糖	5g
		グレープフルーツ(ルビー)	1/8切れ

## 作り方

### A はちみつソース作る。

- 1 板ゼラチンは氷水でふやかしておく。
- 2 はちみつと水をあわせ、湯せんであたためる。
- 3 ふやかしたゼラチンの水けをよくとり、2に溶かし込む。

### B レアチーズを作る。

- 1 5.5×3cmのセルクル型を3つ使って、セロテープなどで筒状の型を準備する。
- 2 板ゼラチンは氷水でふやかしておく。
- 3 クリームチーズとマスカルポーネを室温にしておく。
- 4 3をボウルに入れて泡立て器で柔らかくし、粉糖を入れてさらに混ぜ合わせる。
- 5 生クリームを軽くとりみが付く程度に泡立ててあわせる。
- 6 グランマニエを加えて、さらに混ぜ合わせる。
- 7 分量の水でゼラチンを溶かす。
- 8 溶かしたゼラチンを加え、手早く混ぜ合わせる。
- 9 型の半分程度まで流し入れ、はちみつソースを入れ、さらに流し入れて冷蔵庫で冷やしかためる。

### C 指定の分量で流れ落ちないくらいのシャンティを作り、型から出したレアチーズにロウソクの溶けだした口ウのようにたらしかける。

### D グレープフルーツ(ルビー)をトップに飾る。