

ショコラベリー

材料(18cmのセルクル型2個分)

アーモンド・ジェノワーズ

マジパン・ローマッセ	50g
グラニュー糖	30g
ベーキングパウダー	7g
全卵	150g(3個分)
薄力粉	90g
溶かしバター	30g

チョコレート・ムース

板ゼラチン	4g
生クリーム	200ml
セミスイートチョコレート	50g
牛乳	100ml
グランマニエ	15ml
イタリアン・メレンゲ	
卵白	30g(1個分)
グラニュー糖	30g
水	10ml

ストロベリー・ムース

板ゼラチン	4g
生クリーム	200ml
市販のストロベリーソース	200g
グラニュー糖	15g
イタリアン・メレンゲ	
卵白	30g(1個分)
グラニュー糖	30g
水	10ml

シャンティ

生クリーム	200ml
グラニュー糖	5g
イタリアンメレンゲ	
グラニュー糖	15g
水	5ml
卵白	15g(1/2個分)

市販のストロベリーソース	適宜
ミルクチョコレート	適宜

作り方

A アーモンド・ジェノワーズを作る。

- マジパン・ローマッセを細かくちぎり、グラニュー糖をボールにいれ泡立て器ですり混ぜる。
- 全卵を人肌程度にあたため、3~4回に分けて加えよく混ぜる。
- ハンドミキサーで白っぽくもったりするまで泡立てる。
- 小麦粉とベーキングパウダーをあわせてふるったものを少しずつ加え混ぜ合わせる。
- 溶かしバターに4を少量加え、泡立て器で混ぜ、残りの生地に戻しゴムべらでまぜあわせる。
- 紙を敷いた18cmの型に流しこみ170度で20分焼く。
- 焼き上がったものを6mm厚で4枚にカットする。

B セルクル型の底面にアーモンド・ジェノワーズを敷く。

C チョコレートムースを作る。

- 板ゼラチンは氷水でふやかしておく。
- イタリアンメレンゲを作る。
 - 小さめのなべにグラニュー糖、水を入れて火にかけて、沸騰させる。
 - 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。

- ボールに刻んだセミスイートチョコレートを入れ、分量の半分の牛乳を温めたものを加えて溶かす。
- 残りの牛乳、グランマニエを加える。
- 生クリームを8分立てにする。
- 4にふやかしたゼラチンを湯煎で溶かしたものを加え、5にこしきでこしながら加え手早くまぜあわせる。
- 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 Bに流しこみ、ジェノワーズを敷き、冷蔵庫で冷やし固める。

E ストロベリー・ムースを作る。

- 板ゼラチンは氷水でふやかしておく。
- イタリアンメレンゲを作る。
 - 小さめのなべにグラニュー糖、水を入れて火にかけて、沸騰させる。
 - 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。
- 生クリームを8分立てにする。
- ストロベリーソースにストロベリーリキュールと

ふやかしたゼラチンを湯煎で溶かしたものを加え
まぜあわせる。

5 3に4を加え混ぜ合わせる。

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。

F Dに流しこみ、冷蔵庫で冷やし固める。

G シャンティを作る。

1 指定の分量でイタリアンメレンゲを作る。

2 生クリームにグラニュー糖を加え6分立てにする。

3 イタリアンメレンゲを合わせ、7分立てにする。

H Fを型から外し、スパテュラを使って周り全体に塗る。

I 残りのシャンティを8分立てにし、ケーキの上部の周
りに丸くしぼりだす。

J しぼりだしたシャンティの上にスポイトなどを使っ
てストロベリーソースを飾る。