

クリスマス・ジェード

材料(直径18cm、高さ5cmのセルクル型1個分)

抹茶のジェノワーズ

全卵	100g(2個分)
グラニュー糖	30g
薄力粉	60g
抹茶	10g
溶かしバター	20g

抹茶ムース

板ゼラチン	3g
生クリーム	100ml
抹茶	5g
牛乳	大さじ1
イタリアンメレンゲ	半量

あずきのムース

板ゼラチン	3g
生クリーム	100ml
市販のゆであずき	100g
プレーンヨーグルト	50g
イタリアンメレンゲ	半量

グランマニエのシロップ

水	100ml
グラニュー糖	30g
グランマニエ	30ml

作り方

A 抹茶のジェノワーズを作る。

- 1 全卵を人肌程度にあたため、グラニュー糖を加え、ハンドミキサーで白っぽくもったりするまで泡立てる。
- 2 薄力粉と抹茶をあわせてふるったものを少しずつ加え混ぜ合わせる。
- 3 溶かしバターに2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。
- 4 紙を敷いた18cmの型に流しこみ170度で20分焼く。
- 5 焼き上がったものを2枚にスライスする。

B 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、グランマニエを加える。

C 型の底面に抹茶のジェノワーズの上の部分の敷き、シロップをしみこませる。

イタリアン・メレンゲ

卵白	30g(1個分)
グラニュー糖	30g
水	10ml

抹茶のゼリー

抹茶	2g
水	100ml
グラニュー糖	5g
板ゼラチン	2g

シャンティ

生クリーム	100ml
グラニュー糖	5g

市販のゆであずき

適宜

クリスマスケーキ用のチョコプレート、ヒイラギなど

D 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 卵白を液状の部分なくなる程度まで泡立て、1を加え、さらに泡立てる。

E 抹茶ムースを作る。

- 1 板ゼラチンは氷水でふやかしておく。
- 2 抹茶に牛乳を加え、練り合わせ、ペースト状にする。
- 3 生クリームを5～6分立てにし、2を加えさらに泡立て8分立てにする。
- 4 ふやかしたゼラチンを湯煎で溶かし、3に加え手早くまぜあわせる。
- 5 イタリアンメレンゲの半量を加え、ゴムべらで泡をつぶさないようにあわせる。

F Cに流しこむ。

- G 抹茶ムースの上に抹茶のジェノワーズを敷き、シロップをしみこませ、冷蔵庫で冷やし固める。
- H あずきのムースを作る。
- 1 板ゼラチンは氷水でふやかしておく。
 - 2 プレーンヨーグルトとゆであずきを混ぜ合わせる。
 - 3 生クリームを8分立てにする。
 - 4 3に2を加え手早くまぜあわせる。
 - 5 ふやかしたゼラチンを湯煎で溶かし、4に加え手早くまぜあわせる。
 - 6 イタリアンメレンゲの残りの半量を加え、ゴムベラで泡をつぶさないようにあわせる。
- I Gに流しこみ(このとき、型の上部2mm程度は流し込まないで)、冷蔵庫で冷やし固める。
- J 抹茶のゼリーを作る。
- 1 小さめのなべに水、抹茶、グラニュー糖を入れ、火にかけて温めながら良く溶かす。
 - 2 ふやかした板ゼラチンを入れてとかす。
 - 3 十分に熱が取れてからIの上に流し、冷蔵庫で冷やし固める。
- K 分量でシャンティを作り、ケーキの周りにこんもりとまるくしぼる。
- L しぼったシャンティの内側に丸くゆであずきを飾る。
- M クリスマスケーキ用のチョコプレート、ヒイラギなどを飾る。