

エキゾチック

材料(18cmの丸型2個分)

チョコレート・ビスキュイ

卵黄	60g(3個分)
グラニュー糖	15g
卵白	90g(3個分)
グラニュー糖	15g
薄力粉	50g
ココアパウダー	5g

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

ココナッツ・ムース

板ゼラチン	4g
生クリーム	150ml
イタリアン・メレンゲ	
卵白	30g(1個分)
グラニュー糖	30g
水	10ml
ココナッツミルク	100ml
ココナッツファイン	30g

マンゴー・ムース

板ゼラチン	4g
生クリーム	150ml
イタリアン・メレンゲ	
卵白	30g(1個分)
グラニュー糖	30g
水	10ml
缶詰のマンゴー	300g

シロップ

水	100ml
グラニュー糖	50g
グランマニエ	30ml

アプリコットのナパージュ

アプリコットジャム	80g
グランマニエ	大さじ1

パンプディング

全卵	4個分
グラニュー糖	40g
牛乳	400ml
カラメルソース	
グラニュー糖	50g
水	20ml
湯	大さじ2程度

作り方

A ビスキュイを作る。

- 1 薄力粉とココアパウダーを合わせ、ふるっておく。
- 2 卵黄にグラニュー糖を加え、白っぽくなるまですり混ぜる。
- 3 メレンゲを作り、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回に分け加え、ゴムべらであわせる。
- 5 10mmの丸い口金をつけたしぼりだし袋で、オープンシートを敷いた天板に12~13cmの幅にしぼり出す。
- 6 170度のオーブンで15分焼く。

B アーモンド・ジェノワーズを作る。

- 1 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。
- 2 全卵を人肌程度にあたたため、3~4回に分けて加え

よく混ぜる。

- 3 ハンドミキサーで白っぽくもったりするまで泡立てる。
- 4 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。
- 5 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。
- 6 紙を敷いた18cmの型に流しこみ170度で20分焼く。
- 7 焼き上がったものを6mm厚で4枚にカットする(余ったものは、後記のパンプディングに利用)。

C 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。

D セルクル型の側面にビスキュイを立て、底面にアー

モンド・ジェノワーズを敷き、シロップをしみこませる。

E 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。

F 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 ココナッツミルクにココナッツファインを加え、混ぜ合わせる。
- 3 生クリームを8分立てにする。
- 4 3に2を加えゴムベラで手早く混ぜる。
- 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1/3を加え、ゴムベラで泡をつぶさないようにあわせる。
- 7 Dに流しこむ。

G ココナッツ・ムースの上にアーモンド・ジェノワーズを敷き冷蔵庫で冷やし固める。

H マンゴー・ムースを作る。

- 1 板ゼラチンは氷水でふやかしておく。
- 2 マンゴーをミキサーにかけてピューレ状にする。
- 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1/3を加え、ゴムベラで泡をつぶさないようにあわせる。
- 7 Gに流しこみ冷蔵庫で冷やし固める。

I アプリコットのナパージュを作る。

- 1 アプリコットジャムを裏ごしする。
- 2 グランマニエを合わせる。

J ムースの上にIを塗る。

K パンプディングを作る。

- 1 ボールに室温に戻した卵をときほぐしておく。
- 2 ココット型に1cm角程度にカットした生地を入れておく。
- 3 なべに牛乳、グラニュー糖を入れ、弱火にかけグラニュー糖を溶かす。(火にかけなくてもできますが、このほうが最後の焼く時間が短縮できます。)
- 4 1に3を加えて混ぜ合わせ、こしきでこす。
- 5 ココット型に4を流し込み、160度のオーブンで20分程度蒸し焼きにする。
- 6 カaramelソースを作り、あら熱が取れたら焼き上がったプリンにかける。