

いちじくのシャルロット

材料(18cmのセルクル型2個分)

ビスキュイ

卵黄	80g(4個分)
卵白	120g(4個分)
グラニュー糖	60g
薄力粉	100g

アーモンド・ジェノワーズ

マジパン・ローマッセ	70g
グラニュー糖	40g
全卵	200g(4個分)
薄力粉	120g
溶かしバター	40g

シロップ

水	100ml
グラニュー糖	30g
ストロベリーリキュール	30ml

いちじくのムース

板ゼラチン	5g
生クリーム	150ml
ストロベリー・リキュール	大さじ2
いちじくのコンポート	
いちじく	200g(3~4個)
水	300ml

イタリアンメレンゲ

グラニュー糖	90g
卵白	30g(1個分)
グラニュー糖	30g
水	10ml

ナパージュ

棒寒天	1/4本
水	100ml
グラニュー糖	10g

いちじく	5個(300g)
------	----------

作り方

A ビスキュイを作る。

- 1 薄力粉はふるっておく。
- 2 卵黄をボウルに入れてほぐしておく。
- 3 メレンゲを硬めに作り、2に一握りほど加えませあわせる。
- 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 1cm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6~7cmの幅で斜めにしぼりだす。
- 6 180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て泡立て器ですり混ぜる。
- 2 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。
- 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 ふるった小麦粉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せあわせる。
- 6 紙を敷いた型に流しこみ170 で20分焼く。

7 焼き上がったものを18mm厚にスライスする。

C 型の側面に5cm程度にカットしたビスキュイを立て、底面にアーモンド・ジェノワーズを敷く。

D シロップを作る。

- 1 小さな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、ストロベリー・リキュールを加える。

E Cの生地の底面、側面にシロップをたっぷりはけでしみこませる。

F イタリアンメレンゲを作る。

- 1 小さななべにグラニュー糖、水を入れて火にかけて、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。

G いちじくのコンポートを作る。

- 1 指定の分量でシロップを作る。
- 2 いちじくの皮をむき、なべに入れてシロップをひたひたになるくらいに入れる。
- 3 クッキングシートなどで落とし蓋を作り、20~30分弱火で煮る。

H いちじくのムースを作る。

- 1 板ゼラチンは氷水でふやかしておく。
 - 2 いちじくのコンポートをミキサーでピューレ状にする。
 - 3 生クリームをボールにいれ、7分立てにする。
 - 4 3にいちじくのピューレ、ストロベリーリキュールを加え手早く混ぜる。
 - 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を加え、ゴムべらで泡をつぶさないようにあわせる。
 - 7 Eに流し込み、冷蔵庫で冷やし固める。
- I いちじくの皮をむき、縦に8等分にカットしてムースの上に並べる。
- J ナパージュを作る。
- 1 寒天をたっぷりの水につけて戻しておく。
 - 2 寒天の水気をきり水となべに入れ弱火にかける。
 - 3 寒天が溶けたらグラニュー糖を加え、溶けたら火から降ろす。
- K ナパージュのあら熱がとれたら、いちじくの上にはけで塗る。