

フレイズ・オ・レ

材料(直径5.5cm、高さ4.5cmのセルクル型7個分)

アーモンド・ジェノワーズ

マジパン・ローマッセ	30g
グラニュー糖	20g
全卵	100g(2個分)
薄力粉	60g
溶かしバター	20g

シロップ

水	100ml
グラニュー糖	50g
キルシュ	30ml(大さじ2)

いちごジャム

いちご	21粒
グラニュー糖	いちごの10% g

ホワイトチョコレート・ムース

アングレーズソース	
牛乳	70ml
卵黄	20g(1個分)
グラニュー糖	10g
板ゼラチン	4g
ホワイトチョコレート	40g
生クリーム	100ml
イタリアンメレンゲ	
卵白	30g(1個分)
グラニュー糖	30g
水	10ml

ホワイトチョコレートのグラスサーージュ

ホワイトチョコレート	40g
牛乳	20g
水あめ	5g

作り方

A アーモンド・ジェノワーズを作る。

- 1 バターは湯煎で溶かしておく。
- 2 マジパン・ローマッセとグラニュー糖をボールに入れ、泡立て器ですり混ぜる。
- 3 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。
- 4 ハンドミキサーで白っぽくもったりするまで泡立てる。
- 5 小麦粉をふるったものを数回に分け混ぜ合わせる。
- 6 溶かしバターに4を少量加え、よく混ぜ合わせ、残りの生地に戻してゴムべらでまぜあわせる。
- 7 紙を敷いた18cmの型に流しこみ、170℃で20分焼く。
- 8 6mm厚に2枚スライスして、5.5cmのセルクルで6枚、3cmのセルクルで6枚抜く。

B いちごジャムを作る

- 1 いちごは洗ってヘタをとっておく。
- 2 なべにいちごとグラニュー糖を入れ、1時間程度置いておく。
- 3 火をかけ、いちごが透明になるまで弱火で煮る。

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、キルシュを加える。

D セルクルの底にアーモンド・ジェノワーズで抜き、シロップを指で押ししてしみ出る程度しみこませる。

E ホワイトチョコレート・ムースを作る。

- 1 板ゼラチンは氷水でふやかしておく。
- 2 ホワイトチョコレートは湯煎にかけて溶かしておく。
- 3 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。
- 4 アングレーズソースを作る。
 - (1) なべに牛乳を入れ弱火にかける。
 - (2) ボールに卵黄を溶きほぐし、グラニュー糖を入れ泡立て器でまぜあわせる。
 - (3) 牛乳を沸騰する前に火からはずし、(2)に少しずつ加えまぜあわせる。
 - (4) なべに戻して火にかけ、木べらで混ぜながらとろみがつくまで火を通す。
- 5 ふやかした板ゼラチンをアングレーズソースに溶かし込む。
- 6 あら熱が取れたら、7分立てにした生クリームを加え、混ぜ合わせる。
- 7 残りの生クリームを加え、ゴムべらで切り混ぜる。

- 8 イタリアンメレンゲを加え、ゴムべらであわせる。
- F ホワイトチョコレートのムースをDに少量流し、3cmに抜いたアーモンドジェノワーズを敷き、いちごジャムの3粒を真ん中に置き、さらにアーモンドジェノワーズをのせ、ホワイトチョコレートのムースを流し込む。
- G 表面をスパチュラでならして、冷蔵庫で冷やし固める。
- H ホワイトチョコレートのグラスサージュを作る
 - 1 牛乳と水あめをあわせて、電子レンジで温める。
 - 2 1を細かく刻んだホワイトチョコレートに加えて溶かす。溶けないときは、湯煎にかけて溶かし込む。
- I グラスサージュのあら熱が取れたら、固めたムースの上にたらしてスパチュラで平らにならし、冷蔵庫で冷やし固める。