

ミズ・ハッピー

材料(直径18cm、高さ5cmのセルクル型2個分)

ピンクのパータ・デコール

バター	15g
粉糖	15g
卵白	15g(1/2個分)
薄力粉	15g
食紅	適宜

ストロベリー・ジュレ

いちごのピューレ	100g
粉糖	30g
水	20ml
板ゼラチン	3g
ストロベリーリキュール	15ml(大さじ1)

アーモンド・ビスキュイ

TPT	40g
卵黄	20g(1個分)
卵白	30g(1個分)
グラニュー糖	3g
薄力粉	10g
溶かしバター	8g

ストロベリー・ムース

板ゼラチン	4g
生クリーム	150ml
グラニュー糖	30g
ストロベリー・リキュール	15ml(大さじ1)
いちご	200g

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
ベーキングパウダー	4g
全卵	100g(2個分)
薄力粉	60g
溶かしバター	20g

イタリアンメレンゲ

卵白	30g(1個分)
グラニュー糖	30g
水	10ml

シロップ

水	100ml
グラニュー糖	50g
キルシュ	60ml(大さじ2)

ナパージュ

いちご	100g
水	30ml
グラニュー糖	15g
水あめ	10g
板ゼラチン	2g

作り方

A ピンクのパータ・デコールをつくる。

- 1 バターを室温に戻す。
- 2 薄力粉をふるっておく。
- 3 バターを泡立て器で柔らかくし、粉糖を加えてさらに混ぜる。
- 4 ほぐした卵白を2~3回に分けて入れ、その都度良く混ぜる。
- 5 薄力粉を加えてよく混ぜる。
- 6 食紅を加えてピンク色の生地にする。

B アーモンド・ビスキュイを作る。

- 1 TPT、薄力粉はふるっておく。
- 2 バターは湯煎にかけて溶かしておく。
- 3 TPTに卵黄を加えて混ぜる。
- 4 分量の卵白とグラニュー糖でメレンゲを作る。

- 5 メレンゲの1/3を3に加え、なじませる。

- 6 残りのメレンゲ、薄力粉を数回に分けて加え、泡をつぶさないように混ぜる。
- 7 溶かしバターを加え混ぜ合わせる。

C ビスキュイ・デコールを焼く。

- 1 シルパット(又はテフロン加工のシート)にピンクのパータデコールを薄くのばし、指で円を描き模様をつけ、30分程度冷凍する。
- 2 アーモンド・ビスキュイを全体に均一にならし、180度で10分程度焼く。

D 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 ベーキングパウダーと小麦粉を合せてふるったものを数回に分け混ぜ合わせる。
 - 5 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。
 - 6 紙を敷いた型(18cm)に流しこみ170 で20分焼く。
 - 7 あら熱が取れたら、表面をそぎ落とし、周りを5mm程度カットしひとまわり小さくする。
- E 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。
- F ビスキュイデコールを4cmの幅にカットしてセルクル型の側面に立て、アーモンドジェノワーズを底面に敷いて、それぞれにシロップをしみこませる。
- G ストロベリー・ジュレを作る。
- 1 板ゼラチンは氷水でふやかし、水気を切っておく。
 - 2 いちごをミキサーでピューレ状にする。
 - 3 なべにいちごのピューレ、粉糖、水を入れて火にかけて粉糖を溶かす。
 - 4 火から下ろし、ふやかしたゼラチンを良く溶かす。
 - 5 ストロベリー・リキュールを加え、直径15cmのセルクル(ラップで底を作り、バットに入れる)に流し入れ、冷凍する。
- H 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て、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。
- I ストロベリー・ムースを作る。
- 1 板ゼラチンは氷水でふやかし、水気を切っておく。
 - 2 いちごをミキサーでピューレ状にする。
 - 3 生クリームを7分立てにする。
 - 4 ふやかしたゼラチンを湯煎にかけて溶かし、いちごのピューレの少量を加え混ぜたのち、いちごのピューレに加え混ぜる。
 - 5 3に4を加え手早くまぜあわせる。
 - 6 イタリアンメレンゲを加え、ゴムべらであわせる。
- J Fに少量流しこみ、冷凍したストロベリー・ジュレを入れ、残りのムースを流し込み、表面をスパチュラで平らにならして冷蔵庫で冷やし固める。
- K ナバージュを作る。
- 1 小なべにいちご、水、グラニュー糖、水あめを入れ、いちごが透明になるまで煮る。
 - 2 裏ごしをして、なべに戻す。
 - 3 火にかけて、水でふやかしたゼラチンを加えとか

す。

- L ナバージュの熱が取れたら、固めたムースの上にたらし、スパチュラで平らにならし、冷蔵庫で冷やし固める。