

ピンク・カシミア

材料(直径18cm、高さ5cmのセルクル型1個分)

アーモンド・ジェノワーズ		いちご	中粒のもの約14個
マジパン・ローマッセ	35g		
グラニュー糖	20g	ナパージュ	
ベーキングパウダー	5g	いちご	50g
全卵	100g(2個分)	水	大さじ1
薄力粉	60g	グラニュー糖	8g
溶かしバター	20g	水あめ	5g
		ゼラチン	0.5g
シロップ			
水	50ml		
グラニュー糖	25g		
ストロベリー・リキュール	大さじ1		
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	15g		
ストロベリー・リキュール	大さじ1		
いちご	200g		
イタリアンメレンゲ			
卵白	30g(1個分)		
グラニュー糖	30g		
水	10ml		

作り方

A 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より一回り大きなもの)に流しこみ、170℃で20分焼く。
- 7 12mm厚にスライスする。

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、ストロベリー・リキュールを加

える。

- C スライスしたアーモンドジェノワーズを18cmのセルクル型で抜き、シロップをしみこませる。
- D 縦半分カットしたいちごを型の周囲にそって立てて並べ、真ん中にものせる。
- 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。
- F 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ておく。
 - 2 いちごは裏ごし、またはミキサーでピューレ状にする。
 - 3 生クリームとグラニュー糖をボールにいれ、7分立てにする。
 - 4 ふやかしたゼラチンを湯煎で溶かし、2に加え手早くまぜあわせる。

- 5 3に4を加え、手早く混ぜる。
 - 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 Dに流しこみ、表面をスパテュラで平らにならし、冷蔵庫で冷やし固める。
- G ナパージュを作る。
- 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がす。
 - 4 ナパージュの熱が取れたら、固めたムースの上にとらしてスパテュラで平らにならし、冷蔵庫で冷やし固める。