

ピンク・マジック

材料(直径5.5cm、高さ4.5cmのセルクル型6個分)

ビスキュイ		ストロベリー・ムース	
卵黄	40g(2個分)	板ゼラチン	2g
卵白	60g(2個分)	生クリーム	60ml
グラニュー糖	30g	いちごのピューレ	125g
薄力粉	50g	イタリアンメレンゲ(半量使用)	
		卵白	30g(1個分)
チーズクリーム		グラニュー糖	30g
クリームチーズ	50g	水	10ml
生クリーム	75g		
コアントロー	15ml	いちごのグラッサージュ	
		いちごのピューレ	50g
いちごのピューレ		板ゼラチン	0.5g
いちご	約200g		
グラニュー糖	いちごの10%	いちご	6粒

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 グラニュー糖と卵白でメレンゲを硬めに作り、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 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にしぼり出す。
- 6 180度のオーブンで10~15分焼く。
- 7 2.5cm×15~16cmで6枚カットし、3cmの抜き型で6枚抜く。

B チーズクリームを作る。

- 1 クリームチーズを室温に戻しておく。
- 2 生クリームとコアントローを加えて、しぼり出しが出来る程度に泡立てる。

C いちごのピューレを作る。

- 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。
- 4 あら熱が取れたら、フードプロセッサーでピューレ状にする。

D 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。

E 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 生クリームを7分立てにする。
- 3 50g程度のいちごのピューレにふやかしたゼラチンを加え、湯煎にかけて溶かす。
- 4 のこりのいちごのピューレに3を加え、手早くまぜあわせる。
- 5 2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。

F セルクルの側面に帯状のビスキュイを立て、底に丸く抜いたものを敷く。

G 側面立てたビスキュイの高さまでチーズクリームをしぼる。

H ストロベリームースを流し込み、表面をスパテュラでならして冷蔵庫で冷やし固める。

I いちごのグラッサージュを作る。

- 1 いちごのピューレにふやかした板ゼラチンを入れ、湯煎で溶かす。

J 固めたムースの上にたらしてスパテュラで平らになり、カットしたいちごを飾り、冷蔵庫で冷やし固める。