

ストロベリー・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	60g(3個分)
グラニュー糖	15g
卵白	90g(3個分)
グラニュー糖	15g
薄力粉	50g
粉糖	適宜

アーモンド・ジェノワーズ

マジパン・ローマッセ	50g
グラニュー糖	30g
ベーキングパウダー	7g
全卵	150g(3個分)
薄力粉	90g
溶かしバター	30g

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
いちごのピューレ	200g
いちご	5~6個

ヨーグルト・ムース

板ゼラチン	4g
クリームチーズ	25g
グラニュー糖	15g
プレーンヨーグルト	100g
レモン果汁	小さじ1
キルシュ	大さじ1
生クリーム	80ml

イタリアンメレンゲ

卵白	60g(2個分)
グラニュー糖	60g
水	20ml

ナバージュ

棒寒天	1/2本
水	100ml
グラニュー糖	10g

いちご

適量

作り方

A ビスキュイを作る。

- 1 薄力粉はふるっておく。
- 2 卵黄にグラニュー糖を加え、白っぽくなるまですり混ぜる。
- 3 メレンゲを作り、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回に分けて加え、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12~14cmの幅にしぼり出す。
- 6 粉糖を振りかけ、160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、ベーキングパウダー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 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ぜあわせる。
- 6 紙を敷いた型に流しこみ170度で20分焼く。
- 7 焼き上がったものを6mm厚で4枚にカットする。

C 型の側面にビスキュイを立て、底面にアーモンド・ジェノワーズを敷く。

D 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。

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 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の半量を加え、ゴムべらで泡をつぶさないようにあわせる。
 - 7 5mm角程度に刻んだいちごを加え混ぜ、Cに流しこむ。
- F ストロベリー・ムースの上にアーモンド・ジェノワーズを敷き冷蔵庫で冷やし固める。
- G ヨーグルトムースを作る。
- 1 板ゼラチンは氷水でふやかしておく。
 - 2 室温に戻したクリームチーズを泡立て器で混ぜ、なめらかにする。
 - 3 プレーンヨーグルト、レモン果汁を加えまぜあわせる。
 - 4 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。
 - 5 ふやかしたゼラチンを湯煎で溶かし、3に加え手早くまぜあわせる。
 - 6 4に5を加え手早くまぜあわせる。
 - 7 イタリアンメレンゲの残りの半量を加え、ゴムべらで泡をつぶさないようにあわせる。
 - 8 Fに流しこみ冷蔵庫で冷やし固める。
- H いちごを飾る。
- I ナパージュを作る。
- 1 寒天をたっぷりの水につけ戻しておく。
 - 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。
- J ナパージュのあら熱がとれたら、いちごの上にはけで塗る。