

トリック・オア・トリート

材料(18cmのボウル1個分)

カボチャの皮のビスキュイ

卵黄	60g(3個分)
卵白	90g(3個分)
グラニュー糖	45g
薄力粉	75g
カボチャの皮	1/8個分(約20g)
牛乳	30ml

カボチャのムース

アングレーズ・ソース	
卵黄	20g(1個)
グラニュー糖	30g
牛乳	100ml
カボチャの実	100g
板ゼラチン	7g
生クリーム	200ml

作り方

A カボチャの皮のビスキュイを作る。

- 1 薄力粉はふるっておく。
- 2 カボチャの皮をすりおろし、牛乳、卵黄を加えてまぜあわせる。
- 3 分量の卵白とグラニュー糖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、オーブンシートを敷いた天板に直径27cm程度の放射状に、中心に丸く、しぼりだす。
- 6 180度のオーブンで15分焼く。
- 7 ボウルにバターを塗り、焼き上がった生地が熱いうちになじませながら、敷き詰める。

B カボチャのムースを作る。

- 1 板ゼラチンは氷水でふやかしておく。
- 2 カボチャを蒸して裏ごす(電子レンジで3～4分)。
- 3 アングレーズソースを作る。
 - (1) 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。
 - (2) 鍋に牛乳を入れ弱火にかける。
 - (3) 牛乳が沸騰寸前に火からはずし、(1)に少しずつ加えまぜあわせる。
 - (4) 鍋に戻して火にかけ、木べらで混ぜながらとろみがつくまで火を通す。
- 4 ふやかしたゼラチンを3に加えて溶かし込み、裏ごしたカボチャを混ぜ合わせる。
- 5 さらに裏ごしてあら熱をとる。
- 6 生クリームを7分立てにして、5とあわせる。
- 7 A-7に流し込み、冷蔵庫で冷やし固める。

C はみ出したビスキュイをカットして、ボウルを蒸しタオルで温めて逆さまにとりだす。