

Ecole de la Fontaine

ラフォンテーヌ お菓子教室 第1回 カボチャのムースケーキ 講習日 2015/9/15

■tvk特別コース第1回

★カボチャのムースケーキの配合(直径15cm2台分)

☆抹茶ビスキーの配合(直径15cm2台分)

- | | | |
|--------|------|--|
| ① 卵黄 | 4個 | 1. 卵を割り卵黄を小ボールに入れる。 |
| ② 卵白 | 4個 | 2. 卵白を中ボールに入れる。 |
| ③ 上白糖 | 100g | 3. ③の約1/2量を1. に加え泡立て器ですり合わせ ひと肌温めホイッパーで泡立てる。 |
| ④ 乾燥卵白 | 4g | 4. ②を泡立て 途中③の残り1/2量に④を加えた物に加えフランスメレンゲを作る。 |
| ⑤ 薄力粉 | 100g | 5. ⑤⑥を一緒にしてふるいで篩っておく。 |
| ⑥ 抹茶 | 5g | 6. 4. に3. を優しく加え ゴムヘラを使って5. を加えかき混ぜ 絞り袋で型紙の上に絞る。 |
| | | 7. 絞った生地の上に2回粉砂糖(レシピ外)をふりかけ 170℃上火のオーブンで焼く。 |

☆カボチャの種(アーモンドキャラメリゼ)(直径15cm2台分)

- | | | |
|----------|-----|---|
| ① アーモンド | 30g | 1. ①を縦に半割しておく。 |
| ② グラニュー糖 | 60g | 2. 手鍋に②③を入れ火にかけ ひと煮立ちした所に1. を加えゴムヘラで強く攪拌する。 |
| ③ 水 | 20g | 3. 2. が再結晶した後 ①とツブ状の砂糖を分け①を再度鍋に戻す。 |
| | | 4. 鍋を火にかけ 最初中火 表面が溶けたら弱火で炒り 表面がキャラメルになるようにする。 |
| | | 5. 3. にとっておいた砂糖ツブを4. に少しずつ加えて混ぜ 広げて冷ます。 |
| | | 6. 5. の表面を油(バターでも可)でコーティングする。 |

☆カボチャムース(直径15cm2台分)

- | | | |
|----------|------|---|
| ① カボチャ | 150g | 1. カボチャの皮をそぎ種を取り適量の水をかけてラップし電子レンジで加熱する。 |
| ② ゼラチン | 6g | 2. ②を小ボールに入れ冷水でふやかしておく。 |
| ③ 牛乳 | 150g | 3. 1. で煮たカボチャ①量と③④⑤⑥⑦をフードプロセッサーに入れクリーム状にする。 |
| ④ リンゴ | 45g | 4. 水けを切った2. に3. のクリームを少量加え加熱して溶かし 元のクリームに戻し混ぜる。 |
| ⑤ グラニュー糖 | 45g | 5. ⑧を泡だて器でとろみが付くまで泡立てる。 |
| ⑥ ブランデー | 15g | 6. 4. の温度が冷めている事を確認し 5. をゴムヘラを使ってやさしく加え混ぜる。 |
| ⑦ 卵黄 | 2個 | 7. 5号の型に焼いたビスキーの底を敷きこむ。 |
| ⑧ 生クリーム | 150g | 8. 7. に6. の生地半量を流し入れ「種」を中心部に置き その上から残り生地を流し入れる。 |
| | | 9. フタビスキーをかぶせ 葉をデコレーションする。 |

※日持ちさせたい場合は、3. の工程後クリームを鍋に入れ 80℃まで加熱し冷まし4. に進む。

※葉の作り方

エダムチーズに適量の抹茶を混ぜ ベーキングペーパーの上に葉の形に薄く伸ばす。
電子レンジにそっと入れ 解凍等の弱い出力で加熱しチーズを溶かす。
溶けて柔らかいうちにウェーブを付け 固めて使う。

