



Mousse cake

ムースケーキ

材料 (12cmアートルメ12個分)

ビスキュイ・ショコラ(60cm×40cm 約1枚分)

アーモンドパウダー……………200g
グラニュー糖……………200g
全卵……………440g
小麦粉(セルヴァッジオ フアリーナ ジャボネーゼ)……………50g
ベーキングパウダー(マイスターオール)……………5g
なたね油……………40g
液状チョコレート:カカオ分42%……………60g

クレーム・ショコラ

フラワーペースト(高級カスター300)……………116g
生クリーム:乳脂肪分35%……………84g
ミルクチョコレート:カカオ分40%……………200g
トレモリン……………40g
顆粒ゼラチン……………2.4g
イチゴピューレ……………200g

ジュレ・フリーズ

イチゴピューレ……………300g
ペクチン……………5g
グラニュー糖……………50g

ムース・ショコラ

牛乳……………94g
フラワーペースト(高級カスター300)……………180g
ホワイトチョコレート……………180g
バニラビーンズペースト……………3.2g
顆粒ゼラチン……………6g
ヨーグルト……………90g
生クリーム:乳脂肪分35%……………342g

グラサージュ・ショコラ

水……………120g
トレハロース……………150g
顆粒ゼラチン……………8g
水飴……………150g
加糖練乳:コンデンスミルク……………100g
ホワイトチョコレート……………500g

ピストレ・ショコラ

ホワイトチョコレート1:カカオバター1
……………適量

仕上げ材料

苺……………適量
フランボワーズ……………適量
エディブルフラワー……………適量
レモングラス……………適量



パーツ作り

[クレーム・ショコラ]

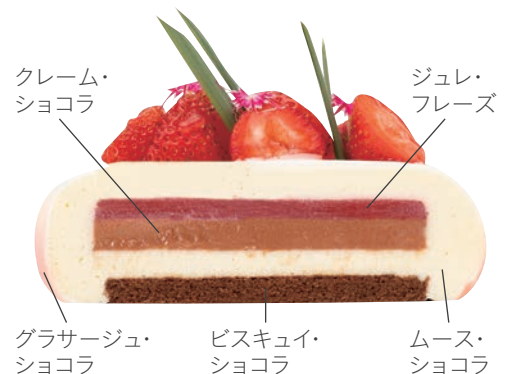
- 1 フラワーペースト(高級カスター300)に生クリームを入れて混ぜる。
- 2 溶かしたチョコレートに1を入れ、必要に応じ湯せんしながら35℃以上にし、よく混ぜる。
- 3 トレモリン、溶かしたゼラチンに一部ピューレを混ぜ込み2に入れ、残りのピューレを加えてよく混ぜる。
- 4 冷やし固める。

[ムース・ショコラ]

- 1 牛乳を火にかける。
- 2 フラワーペースト(高級カスター300)、ホワイトチョコレート、バニラビーンズペーストを湯せんにかけ、ゼラチンを加えた1と合わせ、よく混ぜる。
- 3 2にヨーグルトを加える。
- 4 3が38℃になったところに泡立てた生クリームを加える。

[グラサージュ・ショコラ]

- 1 水を沸騰させ、トレハロース、ゼラチンを溶かす。
- 2 水飴、加糖練乳を加える。
- 3 溶かしたホワイトチョコレートと合わせる。



組み立て

[12cmアートルメ ※写真手前]

- 1 型(直径12cm)にムース・ショコラを流し、ジュレ・フリーズ、クレーム・ショコラを入れる。
- 2 生地を上のにせ、型からはずす。
- 3 グラサージュ・ショコラで仕上げ、フルーツ、エディブルフラワー、レモングラスで仕上げる。

[プティ・ガトー ※写真奥]

- 1 型(直径7cm)にムース・ショコラを流し、ジュレ・フリーズ、クレーム・ショコラを入れる。
- 2 生地を上のにせ、型からはずす。
- 3 ピストレ・ショコラ、ナパーージュでマーガレットの花のように仕上げる。