

《道具の準備》

- 直径15cm・直径20cmほどのボウル □直径10cmほど耐熱ボウル □丸口金 直径10mm (#9)
- 直径15cm丸セルクル □直径10~12cm 丸セルクル、又はシリコン型 □ハンドミキサー
- ホイッパー □ゴムベラ □粉ふるい □茶こし (粉砂糖をふる) □手鍋 直径10~15cm
- バット □刷毛 □波刃ナイフ・まな板 □はさみ □氷水 □レーザー温度計 (あれば)

《ご自身で準備いただく材料》

オンラインのため、生ものはご準備ください。

卵3個 生クリーム80g (乳脂肪分35%)

《代用について》

- ・グラニュー糖→きび砂糖、てんさい糖など (茶色い砂糖はムースの色に影響します)
- ・ココナッツファイン→省いてよい
- ・マンゴーリキュール→省いてよい
- ・板ゼラチン→粉ゼラチン (ゼラチンに対して5倍量の水でふやかして使用)

《オンラインレッスンを受講される方へ準備のご案内》

- ・トロピカルジュレを作り冷凍しておく。(冷凍保存1ヶ月)
- ・マンゴーシロップを作っておく。(冷蔵保存1週間)
- ・ビスキュイ生地を絞るための型を印刷する。又は、オーブンシートの裏側に目印になる線を描いておく。
- ・絞り袋に口金を入れておく。
- ・ムースを冷やすための氷水を用意する。
- ・冷凍庫のスペースを空けておく。(ケーキを急冷します)
- ・使用する道具類、材料をテーブルに出しておく。

※実習では予期しないハプニングがつきものです。

作りなおす場合に備えて、材料は多めにご用意いただくと安心です。

生地が入ったボウルを誤って床にひっくり返した、生地が分離してリカバリーの範囲をこえたなど。



マンゴーのトロピカルシャルロット

マンゴーとパッションの甘酸っぱいムースに、濃厚なマンゴージュレを忍ばせた夏にピッタリのケーキ。シャルロットとは、ビスキュイ生地で囲んだケーキで、貴婦人の帽子をあらわしています。

材料

直径15cm 丸型1台分

【パータ・ビスキュイ】

卵黄……………(約2個分) 35g
グラニュー糖A……………10g
卵白……………(2個分) 65g
グラニュー糖B……………45g
薄力粉……………60g
ココナッツファイン…(8g〜) 適量
粉砂糖……………(10g〜) 適量

【マンゴームース】

マンゴーピューレ……………100g
パッションピューレ……………25g
板ゼラチン……………5g
卵白……………20g
グラニュー糖……………15g
生クリーム(乳脂肪35%)……………80g

【トロピカル・ジュレ】

マンゴーピューレ……………25g
パッションピューレ……………65g
グラニュー糖……………15g
板ゼラチン……………1.5g

【マンゴーシロップ】

水……………10g
グラニュー糖……………5g
マンゴーリキュール……(あれば) 8g

【トッピング】

マンゴー、ブルーベリー・パッションフルーツ
ハーブなどで飾る

④27×11cmの長方形のガイドラインの中に、11cmの棒を並べて絞る。直径13cmのうずまき状に絞る。
※ガイドラインは線が斜めにならないためのガイドです。点線の上に絞る必要はありません。
余った生地は自由に絞る。ココナッツファンをふりかけ、粉砂糖を茶こしで全体にかける。→すぐにオーブンで焼く。

⑤180℃のオーブンで11～12分焼く。ココナッツファインが焦げやすいので温度に注意します。
焼き色が濃いなら170℃に落とし、10分で薄ければ最後190℃に上げるなどして調整ください。
焼きすぎてパリパリにならないようご注意ください。
ケーキクーラーの上でさまし、オーブンシートから生地をはがす。

⑥セルクル（直径15cm）に生地をカットして敷き込む。
長方形のパータ・ビスキュイの長辺を半分にカットし、5.5cm幅の帯を2本つくる。
両端のかたい所を切り、セルクルの内側に2つをつなぎ合わせる。持ち上げて生地が落ちないキツさに敷き込む。
うずまき状の生地は、底に入る大きさにカットして、焼き面を上にして底に入れこむ。

⑦マンゴーシロップを、底・側面の内側に刷毛でぬる。

《マンゴームース》

下準備

- ・板ゼラチンはたっぷりの冷水に入れてふやかし、水気をきっておく。
- ・氷水を用意する。（直径20cmのボウル底が冷やせる大きさのボウルで。）

作り方

- ①生クリームは、ボウル底を氷水に当ててハンドミキサー中速で泡立てる。
生クリームがワイヤーの中にとどまらず、とろとろ流れる状態にする。（6分立て）
- ②マンゴーピューレ+パッションピューレを手鍋（直径10～15cm）に入れて、60℃くらいに温める。
火をとめて板ゼラチンを加えて溶かし、ボウル（直径20cmほど）にうつす。
ボウル底を氷水に当てて冷ます。（目安25℃）
- ③メレンゲを作る。ボウル（直径15cmほど）に卵白を入れて、グラニュー糖を3回に分けて加えて泡立てる。
角がやわらかくおじぎするかたさに泡立てると馴染みやすい。
- ④ピューレの入った②にボウルに、①の生クリームを加える。泡立て器ですくいあげるように混ぜる。
メレンゲを一度に加えて同様に混ぜる。最後はゴムベラに持ち変えて均一に混ぜる。

《組み立てる》

- ①パータ・ビスキュイを入れたセルクルに、マンゴームースの半量を流し入れる。
トロピカルジュレを型からとり出し、冷凍した状態で中央におく。側面からムースが上がってくるまで押す。
残りのムースを流し入れる。冷凍庫で30分→冷蔵庫に移して冷やしかためる。
（冷蔵庫の場合は、2時間半～3時間が目安。）

*色んな条件でムースが入る量が変わるため、幅をもたせています。余ったら容器などで固めます。

②完全に固まったら、セルクルを抜く。皿や台紙に移動させてからデコレーションする。

③マンゴーをカットしてたっぷりのせ、ブルーベリー、ハーブで飾る。

パッションフルーツは、半分にカットして、種ごとスプーンですくって所々にのせる。

Point

-
- ・丸口金は直径10mmをご用意ください。
 - ・ビスキュイ生地は、混ぜ過ぎないのがポイントです。
 - ・ムースは温度を守って手早く作業します。固まりはじめると流し入れにくくなります。
 - ・ビスキュイ生地を真っすぐに、同じ太さで絞るのが美しく仕上げるコツ。
一番はじめに、絞りの練習をするのに最適なのが、ストレートラインです。
力の入れ加減、動かすスピードを一定にするには練習が必要です。
-

保存

当日がおいしい。冷蔵庫で2日

●冷凍保存

ホールケーキのままラップで包み、冷凍保存袋に入れて冷凍できる。（目安は2週間）
使うとき、冷蔵庫に半日前に移して解凍します。マンゴーは召し上がる直前に飾る。

●パータ・ビスキュイの保存について

常温で2日（簡易にラップで包んだ場合）
袋に入れてシーラーで密閉→冷蔵庫で2週間ほど。

参考

●徳島産マンゴー 湯浅さん

徳島県阿南市 徳島でマンゴーを出荷している、たった1件の農家さんです。

水質のいい那賀川近くのビニールハウスで13年以上前から、弟さんと共にマンゴーの栽培をしています。

徳島県内の有名パティスリー、飲食店、農協を通して各地へ出荷されています。

個人情報オープンにされておらず、お取引は業者のみとなりますが、ご縁があってオンライン講座でお届けできることになりました。

アーヴィン種の赤くて大きなマンゴーです。アーヴィン種は、果皮が非常に弱い特徴。

空気中の炭素菌により黒い斑点ができやすく、そこから傷みます。

ですが、皮さえむいておけば、冷凍で1年以上もつそうです。

すぐ使わないときは、皮をむいてカットし、冷凍すればいつでもお菓子づくりに使えます。

«参考»

アルフォンソ マンゴピューレ / 850g 富澤商店

<https://tomiz.com/item/00214701>

冷凍フルティエ ピューレ (パッション) / 250g 富澤商店

*家庭向けの少量サイズが富澤商店ではそろいます。

繊維のようなものが入っていますが、自然のものなので安心してお使いください。

<https://tomiz.com/item/00522800>

ココナッツファイン / 50g 富澤商店

*ココナッツロングは形状が違うので、間違わないようにしてください。

黒いツブツブが入っていることがありますが、自然のものなので安心してお使いください。

<https://tomiz.com/item/00199604>

丸口金 #9 (外径φ24mm 口径φ10mm) 富澤商店

<https://tomiz.com/item/00728400>

シャルロット パータ・ビスキュイ型紙

(印刷環境によって大きさcmに誤差が出ることがあります。)

底 直径13cm

側面帶
27
×
11
cm

