

苺とフランボワーズのシャルロット

charlotte aux fraises et framboises

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
粉砂糖……………(10g〜) 適量

【苺とフランボワーズのムース】

苺ピューレ……………70g
フランボワーズピューレ……………30g
板ゼラチン……………3.5g
グラニュー糖……………25g
生クリーム(乳脂肪35%)……………130g

【ベリーのジュレ】

苺ピューレ……………60g
フランボワーズピューレ……………30g
グラニュー糖……………15g
板ゼラチン……………1.5g

【シロップ】

苺ピューレ……………25g
フランボワーズピューレ……………25g
水……………20g
グラニュー糖……………20g

【トッピング】

苺、フランボワーズ、ブルーベリー
ミントなどで飾る

《ベリーのジュレ》 実習までに作っておく

手鍋にピューレの一部、グラニュー糖を入れて60℃ほどに温めて、ふやかした板ゼラチンを加えて溶かす。
残りのピューレを加えて、直径12cmセルクル(ラップをはる)に流し入れて冷凍する。

《ベリーシロップ》 実習までに作っておく

手鍋にピューレ、水、グラニュー糖を入れて軽く沸かし冷ましておく。

《パータ・ビスキュイ》

作り方はレシピと同じ。ココナッツファインは省く。

《ベリーのムース》

- ①手鍋にピューレを入れて、60℃程に温めふやかした板ゼラチンを溶かす。
- ②生クリームは6分立てにする。①を加えて混ぜ合わせる。→組み立てへ
組み立てはレシピと同じ。苺やフランボワーズ(あれば)ミントで飾る。

《ご自身で準備する材料》 3個 生クリーム130g(乳脂肪分35%)

《オンラインレッスンの準備》

- ・ベリーのジュレを作り冷凍しておく。直径12cmの丸セルクルにラップをはって流し入れる。
- ・ベリーシロップを作る。
- ・ビスキュイ生地を絞るための型を印刷。
- ・絞り袋に口金を入れておく。
- ・氷水。