

## ババロワーズ イボワール



### 《ビスキュイ ピスタッシュ》

ローマジパン	50g
パート ド ピスタッシュ	30g
粉糖	25g
卵黄	30g
全卵	55g
コーンスターチ	37.5g
無塩発酵バター	15g
卵白	100g
粉糖	20g

### 〈作り方〉

- 1 常温にもどしたローマジパンとピスタッシュをボールにいれ、柔らかく練る。
- 2 25gの粉糖を加えて練り続け、ぼろぼろのサブレ状にする。



- 3 卵を少しづつ加え、練り合わせペースト状にする。ダマをつくらないようにすること。（ここまでは、機械もしくは、手で練ってもよい。）
- 4 卵をすべて加えたらミキサーで泡立てていく。白っぽくなればOK。



- 5 メレンゲを立てる。ボールに卵白をいれ、砂糖は加えずに立ててぼそぼその状態にする。ぼそぼそになったら粉糖を1度に加える。全体を混ぜ、粉糖が合わさればよい。

- 6 4にメレンゲを数回に分けて加え、切るようにさっさと合わせていく。コーンスターチも加え、さっくりと合わせる。



- 7 バターを溶かす。熱い状態の時に加えるとよい。バターと同量の生地をバターに加えてあらかじめ合わせておき、それを生地に加えるとむらなく失敗がない。(バターをいきなり生地に加えると下に沈んだり、混ぜ過ぎて生地がだめになってしまう。)



- 8 きれいに混ぜたら、天板に流し表面を平にする。  
\* 予熱180°Cで温めたオーブンに入れ、160°Cに落として約22~23分



- 9 表面を平にカットし、セルクル(小)で抜いておく。



---

### 《クロッカン アマンド》

8割アーモンド 100g  
グラニュー糖 50g

#### 〈作り方〉

- 1 砂糖の25%の水と砂糖を鍋に入れ、火にかけて煮詰める。(水に落とすとまとまり、手でさわると柔らかい状態まで煮詰めればOK)
- 2 ローストして刻んだアーモンド(皮なし)を加え、ヘラで混ぜる。次第に砂糖がしゃってくるので中火にし、水分をとばす。下のほうから砂糖がとけて焦げてくるので、火を弱めたり、ヘラで混ぜて焦がさないように気をつける。



3 水分がとんでぱらぱらの状態になったら、バットにあげて冷ます。



### 《フランボワーズ ジュレ》

ナパージュ ノートル(透明なもの) 125g  
フランボワーズ ピューレ 62.5g

#### 《作り方》

1 ナパージュ・ノートルとフランボワーズピューレを合わせて沸騰させ、冷めたら裏漉す。



### 《クレーム パティシエール》

牛乳 125g  
卵黄 30g  
グラニュー糖 25g  
薄力粉 5g (薄力粉とコーンスターチは合わせてふるっておく)  
コーンスターチ 5g  
ヴァニラビーンズ 1/6本  
無塩発酵バター 12.5g

#### 《作り方》

1 卵黄に砂糖の半量を加え、ホイッパーで合わせる。粉類を加え混ぜておく。



2 牛乳にバニラビーンズと砂糖の残り半量を加え、火にかけ温める。

3 温まった牛乳を1/3ほど卵黄の方に加え、かるく混ぜたら鍋に戻し入れる。  
(ここで温まった牛乳を全量入れてしまうと卵黄に火が通って濃度がついてしまう。)



- 4 強火で炊き上げる。  
炊き上がりのポイント・・・火が通り、ぷくつとなってからも炊き続ける。  
次第にツヤがでてきて、コシがなくなりさらっとなったらOK。



- 5 熱いうちに、室温に戻したバターを加える。ゴムベラでしっかりと混ぜ込む。



- 6 ラップでぴったりと覆い、氷水で冷ます。



### 《ムスリーヌ イボワール》

ゼラチン	2.5g
クレーム パティシエール	100g
ホワイトチョコレート(ヴァローナ)	150g
アマレット(アーモンドの香り)	12.5g
生クリーム	250g

#### 〈作り方〉

- 1 あらかじめ作って冷ましておいたクレームパティシエールをゴムベラでなめらかにする。
- 2 ふやかしておいたゼラチンに少量加え、火(または湯煎)にかけて溶かす。もとのボールに戻し、全体を合わせる。



- 3 生クリームを7分ぐらいに泡立てる。たらーっとたれるくらい柔らかめ。  
(酸味・チョコレートを加えるときはこの位の立て方がよい)



- 4 ホワイトチョコレートは刻んで溶かし、冷ましておく。だいたい、35度くらい。温度が高いと分離してしまうので気をつける。
- 5 2に生クリームを半量ずつ加え、手早く合わせる。(ボールをまわしながらホイッパーですくい、間を通すようにして生地を落とす。)アマレットを加える。



- 6 4に5の少量を加え合わせたら、もとのボールに戻し手早く全体を合わせる。



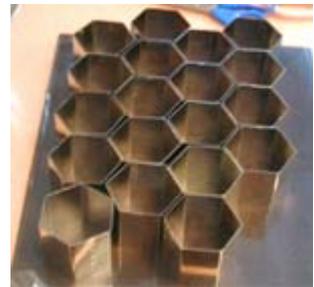
### 《仕上げ》

(吹きつけ用チョコ)

ホワイトチョコレート(ヴァローナ) 100g  
カカオバター 37.5g

### 〈作り方〉

- 1 天板にセロファンをしき、その上に型を並べる。



- 2 型に上1cm位あけてムースを絞り入れる。



- 3 パイピングチューブにフランボワーズピューレを入れ、それをムースの中に差し込んで、真中にくるようにを絞り入れる。



- 4 クロカンアマンドを5～6粒のせ、型で抜いたビスキュイをのせて軽く押さえ蓋をする。冷凍庫で冷やす。



- 5 パーナーで型のまわりを温め、型をはずす。
- 6 スプレーで、まわりにホワイトチョコレートをふきつける。
- 7 かざり用のコポーは、ピーラーを使ってチョコレートを削ってつくる。
- 8 お皿にのせたムースのまわりにコポーをのせる。ちょうどビスキュイが隠れるように。  
フランボワーズ・薄く冷やし固めたチョコレート・ピスタチオ・フランボワーズピューレで飾り付けをする。

