

キャフェ オ レザン

ラム酒のきいたレーズンのムースとコーヒーのムースとの相性がよいお菓子。ジェノワーズの味、食感ともにしっかりとしているが、全体的に口溶けが良い。



材 料 (6.5cm × H6cm・30個分)

【クレーム・キャフェ】

| | |
|------------|-----------------|
| 卵黄 | 80g |
| グラニュー糖 | 53.3g |
| コーヒー | 7g(ラム酒で同割しておく) |
| 板ゼラチン | 4.7g(水でふやかしておく) |
| 生クリーム(35%) | 400cc(8分立て) |

【ビスキュイ・アマンド】

| | |
|-----------|------|
| アーモンドプードル | 140g |
| 粉糖 | 140g |
| 卵黄 | 60g |
| 卵白 | 140g |
| グラニュー糖 | 30g |
| 薄力粉 | 50g |

【ムース・オ・レザンエ】

| | |
|---------------|---------------|
| カリフォルニア・レーズン | 100g(ラム酒漬け) |
| レーズン・コンセントレート | 7g |
| 生クリーム(35%) | 125g |
| 卵黄 | 50g |
| グラニュー糖 | 50g |
| 板ゼラチン | 5g(水でふやかしておく) |
| 生クリーム(35%) | 375g(8分立て) |

作り方

1.ビスキュイ・アマンドから焼き上げる

- ① アーモンドプードルと粉糖を合わせてタン・プル・タン(T.P.T)をつくる。そのT.P.Tを卵黄、全卵ともにミキサーで泡立てる。
- ② 卵白とグラニュー糖でメレンゲを作り、これに薄力粉と①を合わせ、天板にのばして180℃で約15分焼成する。(オープンによって温度・時間は調節してください)
- ③ ビスキュイの粗熱がとれたら約5cmのセルクルでぬいておく。(カップの大きさに合わせてセルクルの大きさをきめてください)

2.クレーム・キャフェをつくる

- ① グラニュー糖と同量の水でシロップをつくり116℃まで温度を上げる。ほぐした卵黄の中に入れて、さらに温度を85～82℃まで上げる。(殺菌のため)
- ② ①とあらかじめラム酒で溶いたコーヒーをあわせる。
- ③ ②に水であらかじめふやかしておいた板ゼラチンを加える。このときダマができないように注意してください。
- ④ ③に8分立てで泡立てておいた生クリームと合わせる。

3.ムース・オ・レザンエをつくる

- ① レーズンはあらかじめ水洗いをしてラム酒に漬こんでおいたものを使用する。
- ② 卵黄とグラニュー糖をすりあわせておく。
- ③ 生クリームを火にかけ沸騰させて、②に注ぎ85～82℃に温度をあげて(殺菌のため)クレームアングレーズをつくる。このなかに、水でふやかしておいた板ゼラチンを加え裏漉しをする。このときもダマができないように注意してください。
- ④ ③にラム酒の水気をきったレーズンとレーズン・コンセントレートを合わせて粗熱をとり、生クリームとあわせる。

4.組み立て

- ① セルクルで抜いておいたビスキュイをプラスチックのカップの一番下に一枚敷きこむ。
- ② クレーン・カフェをカップの半分までしぼる。(できればここで一度冷やし固めたほうがよい)
- ③ ビスキュイを②の上へのせ、さらにムース・オ・レザンをしぼり、冷やし固める。