

クレメ ダンジュ



材料 (8.5cm × 4.5cm (高さ) のココット約10個分)

ゼラチン(倍量の水でふやかしておく)	5g
フロマージュブラン	500g
レモン汁	34g
泡立てた生クリーム	220g
卵白	60g
グラニュー糖	27g
フランボワーズのジャム	

作り方

- 1 フロマージュブランをボールにあけレモン汁を加え、ホイッパーで混ぜる。



- 2 ふやかしておいたゼラチンにフロマージュブランの少量とり、温めて溶かす。

- 3 2を1に加える。



- 4 卵白を泡立て、途中で砂糖を入れ、メレンゲをたてていく。

- 5 生クリームを6分くらいにたて、3に加える。ホイッパーのワイヤーに生地を通すようにしてあわせる。

- 6 4で作っておいたメレンゲも加え、同じようにホイッパーでまぜていく。



- 7 最後はゴムべらでボールの底から生地を返すように合わせる。

- 8 ココットにガーゼを敷き、絞り袋で生地を半分位入れる。

9 真ん中にラズベリージャムをのせ、上からまた生地を絞る。



10 絞り終わったら、ガーゼで包み、冷蔵庫で冷やす。

