

ガトー・オー・マロンと洋梨の白ワイン煮アニス風味

Gateaux Marron avec Poire au Vin Blanc
(直径15cm 高さ4cm のセルクル1台)

ムースにも生地にも自家製のマロン・ペーストを使った栗の風味たっぷりのケーキです。
栗のシロップ煮、洋梨の白ワイン煮はそれだけでもじゅうぶん美味しくいただけ、
また色々なお菓子に活用可能なすぐれものです。
洋梨は冷蔵庫で3日位経った頃が食べごろなので、
マロンと洋梨を事前に準備しておけば手早く作れそう。
栗のある時期には是非一度挑戦してみてくださいね！



栗のシロップ煮

剥き栗 250g
シロップ 300g
(水 175cc、グラニュー糖 140gを一度沸騰させ、
グラニュー糖を完全に溶かします)



洋梨の白ワイン煮

洋梨 2コ
白ワイン 350cc
グラニュー糖 100g
バニラビーンズ 3cm
オレンジの皮、レモンの皮 各3切れ
スターアニス 1コ



★つくり方★

1. 圧力鍋に剥き栗とシロップを入れ、フタを締め圧力をかけます(約6分半)。
2. 圧力がかかったら約4分加熱します。圧力鍋によっても違うので、時間はあくまで参考にしてください。
3. やわらかくなった栗を2mmの目の漉しアミにかけ、裏漉します。自家製マロン・ペーストの完成。これは後のビスクイ・マロンとムース・マロンに使用します。

※ すぐに使わない場合は、裏漉し後冷凍して保存します。)



★つくり方★

1. 洋梨は半分にカットし、皮と芯を取り除きます。
2. すべての材料を入れ(バニラは種をしごぎ、サヤも一緒にいれます)火にかけます。
3. キッチンペーパーなどで落し布たをし、中火で約30分に煮ます。後は予熱で漬け込み、冷めたら冷蔵庫で保存します。

※ 冷蔵庫で1週間くらい保存が可能です。

ビスクイ・マロン (直径15cmのセルクル)

自家製マロン・ペースト 75g
バター 30g
全卵 40g
卵黄 15g
グラニュー糖 10g
ベーキングパウダー 1.5g
薄力粉 10g
卵白 20g
グラニュー糖 10g
型に塗るバター 適量



★つくり方★

1. ボウルに常温に戻しておいたバターを入れ、ゴムベラでやわらかくします。
2. 自家製マロン・ペーストを加え、均等になるように練り合わせます。
3. グラニュー糖を加えてさらによく合わせます。
4. 全卵を少量ずつ加えます。卵黄は分離しやすいので、最初は全卵か

ムース・マロン

自家製マロン・ペースト 120g
バニラシロップ 40cc
(水 50cc、グラニュー糖 20g、バニラビーンズ 適量を煮詰めたもの)
ゼラチン 4g
イタリアン・メレンゲ 80g
(卵白 30g、水 15g、グラニュー糖 60g)
生クリーム(38%) 135g



(準備)

1. バニラシロップを作っておきます。水とグラニュー糖を小鍋で沸騰させ、バニラをしごきサヤとともに入れます。少し煮詰めます。
2. ゼラチンはふやかしておきます。
3. 生クリームを10分にしっかりと泡立て、冷蔵庫に冷やしておきます。

★つくり方★

ら。

5. 少しゆるくなったら、ハンドミキサーに持ち替えて卵黄を加えて泡立てます。
※分離してしまったら、40°C位の湯せんでほんの少し温めるとバターと卵がなじみます。
6. メレンゲを作ります。ハンドミキサーで6分位まで泡立ったら、グラニュー糖を3回に分けて入れ、しっかりとツノが立つように泡立てます。
7. 5のボウルにベーキングパウダーと薄力粉を合わせたものをふるい入れ、ゴムベラで合わせます。
8. メレンゲを1すくい7に入れて、よく合わせます。
9. 残りのメレンゲを入れてフンワリと合わせます。
10. オープンペーパーの上にバターを塗っておいたセルクルを置き、約2cmの厚さに流しいれ、平らにならします。
11. 180°Cで約10分焼きます。冷めたら5~7mm厚さにカットし、ひと回り小さくカットしておきます。

1. イタリアンメレンゲを作ります。小鍋に水とグラニュー糖をいれ、118°Cまで熱します。105°Cからの温度上昇が早いので注意、温度計で測りながら作業しましょう。

2. 1が沸騰し始めたら、卵白を泡立て始めます。6分ほど泡だっている状態に、1のシロップを糸状に入れハンドミキサーの中・高速で泡立てます。ある程度泡だったら低速に切り替え、ピンと角が立てばOKです。

3. マロン・ペーストにバニラシロップを入れゴムベラでなめらかにします。

4. 水を切り、湯煎で溶かしたゼラチンに、3のペーストを少量入れて合わせ、さらに3のボウルに戻して全体を均一な状態にします。

5. 冷めたイタリアンメレンゲを少量加えてまずやわらかくし、さらに残りを加えゴムベラでふんわりと合わせます。

6. 生クリームを3回に分けて加えゴムベラでふんわりと合わせます。



オード・ヴィ・ポワールのシロップ

水 25cc
グラニュー糖 10g
オード・ヴィ・ポワール 5cc

★つくり方★

水とグラニュー糖を小鍋で沸騰させて火を止め、オード・ヴィ・ポワールを加えます。

ジュレー・ポワールと飾り

ナパージュ・ヌートル 150g
ポワール煮汁 60g
水 30cc
シヨコラ・ラクテ 100g
ピスタチオ 適量

★つくり方★

ナパージュ・ヌートルと水を小鍋に入れて沸騰させ、洋ナシの煮汁を加えます。
茶漉しでこし、35~40°Cの状態で使用します。

チョコレート飾り

チョコレートはテンパリングを取り、カットしたOHPシートに指やパレットナイフなどでチョコをつけて作ります。

組み立て

1. 2枚のビスクイの片面にシロップを打ちます。シロップ面を上にして1枚をセルクルにセットします。
2. 絞り袋にムースを入れ、約2cm厚さに絞ります。
3. シロップ面を下にして2枚目のビスクイを敷きいれ、隙間ができないように少し押さえます。
4. ビスクイの上面にシロップを打ち、残りのムースを絞ります。
5. パレットナイフで上面をきれいに整え、冷凍庫で冷やし固めます。
6. バーナーを使って、セルクルをはずします。再度冷凍します。
7. ナパージュを側面から流しかけ、上面、側面にきれいに回しかけます。
8. 洋梨の白ワイン煮を1cm厚さにスライスして飾ります。栗、ピスタチオを散らし、側面に準備しておいたチョコレートを飾って出来上がりです。