



## キルシェン・シュニッテン

バニラの風味がやさしく口どけのよいスフレと、程よい甘さのチェリーがよく合った、上品な味のお菓子です。スフレの下にスポンジを敷くことで、サブレのサクサク感も楽しめます。分量は多めなので、作る型に合わせて調整してください。

### 材料 (8×38×6cm 4本分)

#### 【パート・サブレ】

無塩バター	850g
ショートニング	150g
砂糖	500g
塩	5g
卵	4個
薄力粉	1500g
ベーキングパウダー	22.5g
バニラシュガー	少々

#### 【ジェノワーズ】(18cmデコ型 1台分)

卵	3個
グラニュー糖	90g
薄力粉	90g
バター	40g

#### 【サワーチェリーのシロップ煮】

冷凍サワーチェリー	750g
水	600ml
グラニュー糖	300g
キルシュ	60ml

#### 【キルシュクリーム】

サワーチェリーのシロップ	350ml
グラニュー糖	25g
コンスターチ	25g
サワーチェリー	750g
キルシュ	25ml

#### 【スフレ生地】

牛乳	532ml
生クリーム(45%)	532g
バニラストティック	1本
グラニュー糖	112g
薄力粉	84g
卵黄	7コ
卵白	7コ
グラニュー糖	112g
キルシュ	30ml

### <作り方>

#### 【パート・サブレ】 台になるサブレを焼きます。

- ① 室温に戻したバターとショートニング、塩をボールに入れ、砂糖を加えてすり合わせます。
- ② よくほぐした卵を少しずつ加えていきます。
- ③ 粉を一度に加え、切るようにして混ぜ合わせます。生地がまとまってきたらひとまとめにし、冷蔵庫で休ませます。
- ④ 手粉をふって生地を2mmの厚さにのばしていきます。8cm×38cmにカットし、ピケをして160℃のオーブンで約20分焼きます。

#### 【ジェノワーズ生地】

- ① ボールに全卵を割り入れ、砂糖を加えて泡立てていきます。このとき人肌に温めてから泡立てると、卵の粘性がとれ泡立てやすくなります。
- ② 白くもったりとするまでしっかりと泡立ったら、ふるった小麦粉を少しずつ加え、切るようにして混ぜ合わせしていきます。粉が少し残っているくらいで溶かしたバター(熱いもの)を加え、下からすくうようにして全体をきれいに合わせます。

- ③ 型に流し入れ、170℃のオーブンで約30分焼きます。焼きあがったらすぐ、中心のへこみを防止するため、型を30cmくらいの高さから落としてショックを与えます。
- ④ 生地が冷めたら、9mmの厚さにスライスします。それを型に敷きます。

### 【チェリーのシロップ煮】

鍋に水とグラニュー糖を入れて火にかけ、シロップを作ります。冷凍サワーチェリーを入れ、少し煮ます。火からおろし、キルシュを加えます。

### 【キルシュクリーム】

- ① 鍋にチェリーのシロップ、グラニュー糖、コンスターチを入れて火にかけ、ダマにならないようホイッパーで混ぜながら温めます。とろみがついてきたらゴムベラに変えて混ぜます。
- ② 沸騰したら火からおろしてチェリーを加え、全体を合わせます。キルシュを加えて冷まします。
- ③ 型に敷いたジェノワーズの上に流し、表面を平らに整えます。

### 【スフレ生地】

- ① 牛乳、生クリーム、バニラのさやを鍋に入れ、火にかけて温めます。
- ② 卵白にグラニュー糖を加えて泡立て、メレンゲを作ります。やわらかめのものを作るため、砂糖は早めに加えて泡立ってます。持ち上げると角がたれるくらいの固さにします。
- ③ ボールに卵黄、グラニュー糖、バニラビーンズを入れてすり混ぜ、粉も加えてしっかりと混ぜ合わせます。生地が固いようだったら、すこし牛乳(分量から)を加えてのばしても良いです。
- ④ ダマにならないようにホイッパーで混ぜながら、温めた牛乳(60℃位)を少しずつ加えます。2/3位を加えたら、漉しながら鍋の方に戻し入れます。
- ⑤ 再び火にかけホイッパーで混ぜながら炊き上げます。炊き上がりと同時にメレンゲもできているようにします。熱いうちにメレンゲの方に一度に加え、ヘラでしっかりと混ぜ合わせます。
- ⑥ ジェノワーズを敷いてキルシュクリームを流した型に流し入れ、表面を平らにします。天板に布巾をしいてお湯を入れ、その上におきます。160℃のオーブンに入れ、湯煎しながら30～40分間蒸し焼きます。できれば、下火150℃、上火160℃、戸は少し開けておきます。(生地が持ち上がって落ちるのを防ぎます。)
- ⑦ 焼きあがったらしっかりと冷やします。

### 【仕上げ】

- ① ビスケット生地にアプリコットジャムを薄くぬります。
- ② その上にスフレ生地をのせます。温かいと型から取り出してビスケットの上へのせるのが難しいので、しっかりと冷やすこと。
- ③ 表面に温めたアプリコットナパージュを塗り、チェリー、ホワイトチョコなどを飾って仕上げます。