

ムース オ フィーグ



材料 (18cmのセルクル2台分 逆さ仕込み)

ービスキュイー

卵白4個分
グラニュー糖125g
薄力粉125g
卵黄4個分

ークーリドゥ ジュレー

ゼラチン6g(倍量の水でふやかしておく)
いちじくピューレ100g
いちごピューレ50g(フランボワーズでも代用可)
レモン汁10g
グラニュー糖適量

ームース オ フィーグー

ゼラチン15g(倍量の水でふやかしておく)
いちじくピューレ500g
グラニュー糖50g
レモン汁50g
泡立てた生クリーム350g
卵白40g
グラニュー糖75g
水25g
食紅1滴(なければ入れなくてもよい)

ー仕上げー

いちじく
クラム
ホワイトチョコ
ミントの葉

準備

- ・ 18cmのセルクルでビスキュイーを焼き、上下、まわりの部分を削ぎ落とし直径約17cmほどにする。スライスし、厚さ1.5cmのものを2枚用意しておく
- ・ 生のいちじくをミキサーにかけ、ピューレにする(600g)
- ・ いちごもミキサーにかけ、ピューレにする(50g)
- ・ チョコレートをテンパリングし、セルクルの高さよりやや低めの紙にチョコで切り株の模様をつける。
- ・ セルクルの内側にバターを塗る(まわりにチョコレートの模様をつけた紙を貼りつけるため)

作り方

クーリドゥ ジュレ15cmのセルクル2台分

- 1 ゼラチンを倍量の水でふやかしておく。
- 2 いちじくといちごのピューレにレモン汁とグラニュー糖(適量)を加える。
- 3 ピューレを少量とり、ゼラチンに加え、温めて溶かす。
- 4 ピューレに3をいれ、混ぜる。
- 5 15cmのセルクルに高さ1.5cmほどまで入れ、冷凍庫で凍らせる。

ムース オ フィーグ

1 いちじくのピューレにレモン汁とグラニュー糖を入れ、混ぜる。



2 イタリアンメレンゲを作る。卵白を泡立て、117°Cに煮詰めたシロップを入れていく。
(シロップは高温で危険ですのでメレンゲを混ぜる方とシロップを入れる方、2人で作業するとよいでしょう)



3 ふやかしておいたゼラチンにピューレを少量加え、温めて溶かす。



4 1のピューレに3を加え、氷水につけながら、ゴムべらで混ぜていく。

5 生クリームを7分くらいに泡立る。2回くらいに分けて4に加え、ホイッパーであわせていく。



6 イタリアンメレンゲも加え、ホイッパーですくうように混ぜ合わせる。

7 天板の上にラップを敷き、セルクルをのせ、セルクルの半分ほどムースを流し入れる。

8 ムースの上に凍らせたクーリドゥ ジュレをおく。上からまたムースを入れ、さいごにビスキュイを敷き、冷凍庫で冷やし固める。



9 固まったら、逆さにして、セルクルから抜く。(セルクルのまわりを手であたためると抜きやすい。)

10 生クリームをナッペし、パレットナイフで軽く叩くようにして模様をつける。



11 上にいちじくをカットしたものとクラム、ホワイトチョコを削ったものを飾る。

12 ミントの葉をあしらい、完成。