

ニコル



<ニコルの材料・分量>

—ムースライム—

- ・ゼラチン 12g
- ・すりおろしたライムの皮 1.5個分
- ・グラニュー糖 45g
- ・冷凍ライムピューレ 120g
(加えるものとして145gのイタリアンメレンゲ A)

—ムースフランボワーズ—

- ・ゼラチン 4.5g
- ・フランボワーズピューレ 84g
- ・グラニュー糖 18g
- ・キルツシュワッサー 15cc

—イタリアンメレンゲ— Aとする。

- ・卵白 75g
- ・砂糖 55g
- ・シロップ (砂糖 65g/水 40g(シヤラないようにするには9gの水飴を加えるとよい))
- ・泡立てた生クリーム 420g

—シロップ—

- ・ライム果汁 30g
- ・シロップ 45cc(30℃ボーメシロップ)
- ※ 30℃ボーメシロップ…砂糖200gをあらかじめ沸騰したお湯200gからとったお湯150ccに合わせる。
- ・水 60g

—ジュレー—

- ・ナツブヌートル 120g
- ・水 (ヌートルが塗りやすくなる程度うすめる) 適量
- ・ミントの葉 20枚程度

<ジェノワーズ>

- ・全卵 4個
- ・グラニュー糖 125g
- ・薄力粉 125g

(ジェノワーズ準備)

- ・粉をふるっておく。
- ・全卵を卵黄と卵白に分けてボールへ入れておく。
- ・18cm丸デコ型、内側にショートニングを塗り、底にペーパーをひく。
- ・オーブンの余熱を180℃でセットする。

(別立てでスポンジをつくります)

- ① 卵黄に1/3くらいのグラニュー糖を加えて白っぽくモッタリなるまで泡立てる。
- ② 卵白は残りのグラニュー糖を3回くらいに分けて加え泡立てて、しっかりとしたメレンゲを泡立てる。
- ③ ①に②のメレンゲを半量、加え泡をつぶさないように切るように混ぜ生地が合わさったら、手際よく残りのメレンゲをざくりと混ぜ合わせる。

- ④ ③に薄力粉を数回に分けて加え、粉っぽさがなくなるまで混ぜる。
⑤ ④の生地を18cmの丸デコレーション型に流し、160℃で20分程度焼く。

準備

- ・ジェノワーズの生地は3枚に(高さ1.2cm)スライスしておきます。
- ・ライムの皮にグラニュー糖を合わせておく。早めに行なっておくことでライムがしっとりしてグラニュー糖の方はライムの香りを吸収する。
- ・冷凍ライムピューレがなければフレッシュなライムの果汁でよい。
- ・冷凍ライムピューレやフランボワーズピューレは10%の加糖になっているもの。(無糖は色もよくないので糖分の入っているものを使用するのがよい)
- ・ゼラチンは水に浸けてふやかしておいたものを使う。
- ・ミントは刻んで一度水にさらし、いやな青臭さをとります。
- ・絞りの金口は10mmのものを使う。(生クリームは動物性であまり脂肪分の高くないものを使います)

作り方

- 1 イタリアンメレンゲを作ります。
 - ・砂糖と水を鍋にかけ117℃に熱している間に、メレンゲを立てる。
 - ・シロップはグラニュー糖:水=2:1.5の割合卵白と砂糖でしっかりとしたメレンゲを立て、117℃に煮詰まったシロップを加えます。メレンゲにシロップを加える時は、メレンゲをホイッパーで勢いよく混ぜている時に入れること。(シロップが加わるとメレンゲが安定した状態になる)
- 2 1/2のライム果汁とライムの皮と砂糖を合わせておいた物を鍋にいれて火にかける。鍋の方にゼラチンを入れて溶かしてから、残りのライム果汁の入っているボールの方へゼラチンの入った溶液を入れて合わせる。
- 3 フランボワーズもライムの方と同じ作業を行なう。
 - ・1/2のフランボワーズピューレをボールに入れて直火または湯せんにかけてゼラチンを加え溶かす。そして残りのフランボワーズピューレと合わせる。
- 4 生クリームに砂糖を加えず、7分立ちくらいのもったりした状態まで泡立てる。それに①のイタリアンメレンゲが冷めてから合わせます。合わせたものを480g程別のボールに取り分けておく。
- 5 大きなボールに氷水をはり、②のライムと③のフランボワーズをそれぞれあてて粗熱を取りつつ軽くとろみを付けていく。さらにフランボワーズの方へはキルシュワッサーを加え合わせておく。



- 6 ライムピューレに多少とろみがついて人肌よりもぬるくなったら、先ほどとりわけた④の480gのボールへピューレを1/2程入れてホイッパーのワイヤーを通すように合わせていく。最初のピューレが完全に合わさる前に残りのライムピューレを加え、今度は完全に合わせる。フランボワーズピューレの方も同じ要領で③の残りの生地に合わせていく。



- 7 スライスしたジェノワーズを18cmのセルクルの内側に1枚敷く。
スポンジにシロップをは毛で打つ。(残りのスライスしてあるジェノワーズにもシロップを打っておく。)



- 8 ⑤のライムのムースを絞り袋に入れてセルクルの縁に押し当てるように一回り絞ったら、中心部から円を描くように一重だけしぼります。高さとしては1cmくらい。その上にスライスしてあるジェノワーズを載せて手で押しつける。



- 9 フランボワーズのムースも絞り袋に入れて中心部から一周しぼり、上にジェノワーズの生地を載せます。



- 10 さらに同じ要領で、ライムのムースを絞り上をパレットナイフで整えた後、表面を波立たせ、冷凍フランボワーズの果実をほぐして上にちらして冷凍庫で冷やし固めます。



- 11 ムースの固まるのを見計らって、ホワイトチョコレートを直火もしくは湯せんで溶かしてパイピングチューブにいれて細長く切ったセロハンの上にスジを描くように勢いよく絞りだします。向きを変えて絞り斜線を描くようにする。セロハンごとマーブル台のような冷たいところにおいてチョコレートを乾かします。



- 12 先程冷凍をして固めた⑨のセルクルをバーナーなどで温めて取り出します。

- 13 ナートルを裏ごし、刻んでおいたミントと少しの水を加え、ハケでフランボワーズのにじみを出すようにたたき付けるように、塗っていく。



- 14 ⑩が乾いてきたらニコルのケーキの周りにはり付け、上に果物でデコレーションをして出来上がり！