

ファシル



材料

【クレーム パティシエール】* カスタードクリーム

牛乳	125g
グラニュー糖	32g
卵黄	32g
薄力粉	13g
バニラビーンズ	1/3本弱

【ムスリーヌ ヴェルジェ】

ヴェルジェ・洋梨、赤スグリ、マンゴー、アプリコットのピューレを合わせたもの。

ゼラチン	6.3g
カスタードクリーム	88g
ヴェルジェピューレ(ボワロン)	150g
グラニュー糖 (果実の甘さによって、又は好みで変えてください。)	10g
泡立てたクリーム	188g

【ソース ルージュ】

ピューレ ドゥ フレーズ(ボワロン)	75g
ピューレ ドゥ フランボワーズ(ボワロン)	10g
砂糖	ピューレの10%
少量のソース アングレーズ又はクレーム パティシエール	

作り方

〈クレーム パティシエール〉* カスタードクリーム

1 鍋に牛乳、グラニュー糖、バニラビーンズを入れ、火にかけて沸騰し始めまで温めます。(まわりがプクツとなる位)

2 ボールに卵黄を入れ、砂糖を加え、ホイッパーで少し白くなるまですり混ぜます。



3 2に粉を加えて全体を合わせます。粉を加えた後少しおいて、粉に水分を含ませておくと、口溶けの良いクリームになります。

- 4 温めた牛乳の1/3を加えて合わせます。それを牛乳の鍋に戻し入れ、中火で炊き上げます。焦げつかないように混ぜながら行い、すーとなめらかになってきたらOKです。ボールにあけて、冷やします。表面にラップをしておく、表面が乾かずダマになるのを防げます。



〈ムスリーヌ ヴェルジェ〉

- 1 ヴェルジェピューレに砂糖を加えます。砂糖の量は果実の甘さによって変えても良いでしょう。また、好みでレモンなどを加えても良いでしょう。

- 2 水でもどしたゼラチンにピューレを少量加え、湯煎にかけてゼラチンを溶かします。ピューレを加えて溶かすことによって、上に膜が張るのを防ぎます。溶けたら残りのピューレに戻し入れ、全体を合わせます。

* **ゼラチン**・・・板状・粉状どちらでも良いですが、板状のものは水につけておく分だけ水分を吸ってしまうので気をつけてください。また、夏は溶けてしまうので氷水を使用してください。



- 3 冷ましたカスタードクリームから88gをボールにとり、ダマになっていたなら、裏漉してなめらかにします。ピューレを少量づつ数回に分けて加え、ホイッパーでしっかりと混ぜ合わせます。



- 4 生クリームを泡立てます。持ち上げるとたらーとたれる位(7分立て位)に泡立てたものを3に加えていきます。柔らかい方が口溶けが良いものに仕上がるので、泡立てすぎないようにしましょう。3回くらいに分けて加え、ホイッパーで切るように(ボールをまわしながら、ホイッパーですくって落とす、といった感じ)にして合わせます。泡立てないように気をつけてください。



- 5 ゴムベラで全体をきれいに合わせます。タッパーに入れて表面を平らにし、冷蔵庫で冷やします。



〈仕上げ〉

好みのフルーツ(オレンジ、キウイ、ラズベリー、ブルーベリー、ピーチなど)をお皿に飾り、生クリームを絞ります。ソース ルージュをお皿に広げ、生クリーム・カスタードクリーム・牛乳を適量合わせたものをパイピングチューブに入れ、模様を書きます。(生クリームだけだと、分離してしまうので、牛乳等を加えます。)スプーンを温め、ムースをすくって丸くお皿に盛ります。ホワイトチョコレートを飾ります。

