

## Prantaniere プランタニエール



### <ジェノワーズ>

【配合】（18cmデコ型）

全卵 6個  
グラニュー糖 185g  
薄力粉 185g  
溶かしバター 40g

- ① ボールに卵を割り入れ、軽くほぐす。砂糖を加え、ボールごと火にかけて絶えず混ぜながら人肌に温める。



- ② 火からおろし、もったりとするまで泡立てる。



- ③ 粉を一度に加え、ボールを回しながらホイッパーですくうようにして全体を合わせていく。



- ④ 溶かしたバターに同量の生地を加え、ホイッパーで良く混ぜ合わせる。それを戻し入れ全体を合わせる。

- ⑤ 型に流して焼く。160℃のオーブンで約30分。

- ⑥ 焼き色のついた部分を取り、2枚にスライスする。



## <ムース クワルク>

【配合】	ゼラチン	9g
	雪印スパイゼ クワルク	300g
	グラニュー糖	60g
	レモンジュース	20g
	泡立てた生クリーム	210g

- ① クワルク50gに水でもどしたゼラチンを加える。全体を合わせたら湯煎にかけて溶かし、冷ましておく。
- ② ボールに残りのクワルク250gを入れ、砂糖を加えてホイッパーで合わせる。レモンジュースを加えて切るように混ぜたら、①を加える。
- ③ 8分立てにした生クリーム少量を加え、しっかりと合わせる。残りを2度位に分けて加え、なめらかになるように合わせていく。



- ④ 12cmのセルクルの底にラップをし、台の上にセットする。12cmのセルクルで抜いたスポンジを敷き、その上に口金1.2cmの絞り袋で③のクリームを絞り入れる。



- ⑤ ゴムベラで表面を平らにし、底を軽くたたいて空気をぬく。冷凍庫に入れて冷やす。

## <ムース フレーズ>

【配合】	ゼラチン	15g	* カスタードクリーム	
	カスタードクリーム *	200g	牛乳	250cc
	イチゴピューレ	280g	卵黄	60g
	フランボワーズピューレ	50g	グラニュー糖	60g
	グラニュー糖	40g	バニラビーンズ	
	レモンジュース	30g	薄力粉	25g
	泡立てた生クリーム	360g		

- ① カスタードクリームを炊き、冷ましておく。
- ② イチゴピューレ・フランボワーズピューレ・砂糖・レモンジュースを合わせる。そのうち50gにゼラチンを加え、湯煎にかけて溶かす。



- ③ ①を柔らかくし、ピューレ等を合わせたものを少量加え、しっかりと合わせる。残りを3回位に分けて加えていく。



- ④ ゼラチンを溶かしたものをはしから加えていき、むらなく全体を合わせる。

- ⑤ 8分立てした生クリームを少量加え、よく合わせる。残りを2回位に分けて加え、切るようにまぜ、ダマのないなめらかなクリームにする。



### <仕上げ>

- ① 18cmセルクルにラップをかけ、遠火であぶってぴんと張らせる。台の上にセットする。

- ② ムースフレーズの半量を流し入れ表面を平らにする。その上に冷凍しておいたムースクワルクのスポンジを下にしてのせる。



- ③ 残りのムースフレーズを流し、スライスしたスポンジ生地をかぶせる。軽く押さえ、型をはずしたときにスポンジがムースで隠れるようにする。冷蔵庫で冷やす。



- ④ ラップをはがし、うすくナパージュをぬる。バーナーで温めて型をはずす。



- ⑤ フルーツを飾って仕上げる。

## おいしいジェノワーズを作るポイント

### 1. 卵を人肌に温める

- ・泡立てやすい
- ・砂糖が良く溶ける

### 2. 砂糖を選ぶ

- ・上白糖が溶けやすく、しっとりとする
- ・なるべく細かい砂糖を使う

### 3. 泡立て

字が書けるくらいもったりと泡立ってもそこで止めず、さらに泡立て続け、気泡の細かいものにする。ツヤも出てくる。  
気泡の細かいものになると、消えにくく、つぶれにくいものになる。

#### 4. バターの加え方

あらかじめ少量の生地と合わせておき、それを全体と合わせる。  
(バターは重いので直接加えると下に沈むため)

#### 5. 焼く温度

150～160℃の低めの温度で焼くと、しっとりと焼ける