

**Reve Orange レーブ・オランジュ**(18cm×4cmのセルクル 4台分)  
(東京都洋菓子協会 定期講習会 99.7.15 柳正司氏)

いくつかのパーツが重なって一体感のある美味しいお菓子を作り上げていきます。  
ひとつひとつの層ごとにレシピも分けてまとめてありますので、注意して読んでください。最終的には<<仕上げ>>の部分で、ひとつの芸術品が出来上がります。分量もご家庭で作るよりは多めの設定(上記参照)となっていますので、ご注意ください。



**〈ビスキュイ・アラ・キュイエール〉**

卵白	5個
グラニュー糖	125g
卵黄	5個
薄力粉	100g
アーモンドプードル	25g

**(作り方)**

- ① 卵白を泡立てて、メレンゲを作る。砂糖は早めに数回に分けて加え、中速で泡立てる。立てすぎると離水しやすくなるので気をつける。柔軟性のある状態・おじぎをするくらいの柔らかさに立てる。
- ② 卵黄をホイッパーで軽くほぐしておく。
- ③ ボールに卵白をうつし、軽くホイッパーでむらをなくしてから、卵黄を加え全体を合わせる。
- ④ 粉類を加え、さっくりと混ぜる。この時の生地は、ボールを逆さにしても落ちないくらいしっかりとしている。
- ⑤ 天板に流し、表面を平らにする。四方の生地と紙の間に指を入れて一周させ、紙を一度はずしておく。こうしておくと焼いたときに焦げつかない。ココアを表面にふるう。これは、焼き上がったときに模様になる。
- ⑥ 下火をきかせたオーブンで、焼く。  
210℃ 約12分
- ⑦ 焼きあがったら、グラニュー糖を表面にふる。こうして保存しておく、しっとりする。

**〈ビスキュイ・オ・ショコラ〉**

ショコラ アメール	200g
(ミルクチョコレート カカオ70%)	
バター	40g
卵黄	4個
アーモンドプードル	200g
卵白	300g
グラニュー糖	100g

**(作り方)**

- ① 卵白に砂糖を数回に分けて加え、柔らかめのメレンゲを立てる。
- ② チョコレートを湯煎で溶かす。  
チョコレートの温度 (冬)40~45℃  
(夏)40℃
- ③ バターも湯煎で溶かす。
- ④ ①のメレンゲをボールにうつし、手でムラのないように全体を混ぜる。ここで立てすぎないこと。
- ⑤ チョコにバターを加え、さっと混ぜる。卵黄も加える。ここでチョコレートは一気にしまってくるので、手早く行うこと。
- ⑥ メレンゲと粉を交互に数回に分けて加えきれいに全体を合わせる。  
メレンゲ→粉半分→メレンゲ→残りの粉→メレンゲのボールに移す。
- ⑦ 口金12番をつけた絞り袋に入れ、18cmの円に渦巻き状に絞る。(1台に2枚)
- ⑧ 185℃のオーブンで焼き上げる。

**〈パータ ポンプ〉**

\* オレンジの味・香りとはびやすいので、しっかりと味をつける

卵黄 4個  
グラニュー糖 100g  
オレンジ果汁 65cc  
オレンジの皮 (すりおろしたもの) 5個分

#### (作り方)

- ① オレンジの果汁と砂糖を鍋に入れ、沸騰させる。
- ② 卵黄に①を加える。湯煎にかけて卵黄に熱をつけ、殺菌する。泡立てないように静かに絶えず混ぜていき、83℃位まで上げる。この温度になるとろみが出てくる。
- ③ 1度濾してミキサーにかけ、白っぽくなるまで泡立てる。
- ④ 分量を2等分する。

#### 〈ムースショコラ パルフェ オランジュ〉

パータ ポンプ 120g  
グアナラ ラクテ(ミルクチョコレート) 240g  
生クリーム(35%) 500g  
板ゼラチン 2.5g

#### (作り方)

- ① グアナラ ラクテを湯煎で溶かす。
- ② 生クリームを7分立てに泡立てる。
- ③ ふやかしたゼラチンを湯煎で溶かす。
- ④ 35～40℃に溶かしたチョコに生クリームの1部を加えさっと混ぜる。そのうちの少量をゼラチンに加え、混ぜ合わせたものをもとに戻し入れる。
- ⑤ パータポンプを加えてさっと混ぜ、残りの生クリームを加えて全体をきれいに合わせる。(1台分 180g)

#### 〈ムース・ア・ロランジュ〉

パータ ポンプ 120g  
オレンジ果汁 80cc  
板ゼラチン 6g  
生クリーム(35%) 360g  
コアントロー 18cc  
ムラングイタリアン レジェ 110g  
卵白 100g  
グラニュー糖 150g  
水 45cc

#### (作り方)

- ① ムラングイタリアン レジェを作る。砂糖と水を120℃前後に煮詰めてシロップを作り、卵白を泡立てたところに加える。砂糖が少ないので、早めにシロップを加え高速で泡立てる。但し手で泡立てる場合は、メレンゲをしっかり泡立ててから加える。
- ② ふやかしたゼラチンを湯煎にかけて溶かし、オレンジの果汁を加える。パータポンプも加えて、合わせておく。
- ③ 生クリームを7分立てに泡立て、コアントローを加える。
- ④ ②に生クリームの少量を加えてしっかり合わせ、それを生クリームのボールに数回に分けて戻し入れ、さっさと合わせていく。このとき、全部を戻し入れず、少量は残しておき、①のメレンゲと合わせておく。
- ⑤ 生クリームにメレンゲを加え、きれいに混ぜる。

#### 《仕上げ》

(ガルニチュール(フィリング))

オレンジのコンカッセ(粗く切ったもの) 400g

(アンビバージュ)

オレンジ果汁 300cc  
コアントロー 100cc

- ① セルクルの内側にセロハンをはり、セルクルの高さより少し低めの幅にカットしたビスキュイ・ア・ラ・キュイエールを焼き目を外側にしてセルクルの側面につける。
- ② ビスキュイ・オ・ショコラを底に敷き、アンビバージュを塗る。
- ③ ムースショコラの半量を流し入れ、ガルニチュールをちりばめて残りのムースを流し入れる。
- ④ 表面を平らにし、ビスキュイ・オ・ショコラで蓋をする。
- ⑤ ムース・ア・ロランジュをその上に流し、表面を平らにして冷凍庫で休ませる。
- ⑥ 凍らせたムースを型からはずす。セロハンがまいてあるのですぐはずれる。
- ⑦ オレンジ色のチョコレートにカカオバターを加えて溶かしたものを、スプレーガンにいれて、ムースの表面に吹き付ける。まわりのセロハンはずす。
- ⑧ チョコレートをテンパリングし、ペーニュ(ゴム製の楯)でセロハンの上に伸ばして模様をつける。とよ型の内側に入れて形をつけながら、冷やす。
- ⑨ 形作ったチョコを適当な大きさに割り、ブラットオレンジ・オレンジ・ラズベリー・ブルーベリー・ミントの葉などと一緒にムースの上にデコレーションする。粉糖をふって仕上げる。