

スプリング・ソナタ



材料（18cmセルクル3台分）

【パートデコール】

バター 100g
粉糖 170g
卵白 110g
薄力粉 105g
色素

【ビスキュイ レジェール】

卵黄 100g
全卵 100g
グラニュー糖 100g
薄力粉 100g
コーンスターチ 80g
ベーキングプードル 5g
卵白 150g
グラニュー糖 150g
溶かしバター 75g

【ムース フランボワーズ】

ゼラチン 8g
フランボワーズピューレ 250g
グラニュー糖 50g
泡立てた生クリーム 250g

【ビスキュイ ジョコンド】

全卵 3個
卵白 70g
粉糖 130g
アーモンドプードル 130g
薄力粉 35g
卵白 150g
シュクレ 25g
溶かしバター 30g

【サバイヨン ソテルヌ】

ゼラチン 8g
卵黄 70g
グラニュー糖 75g
ソテルヌ 190cc
レモン汁 15cc
泡立てた生クリーム 450g

【ジュレ ドゥ フランボワーズ】

ロイヤルナップ 200g
フランボワーズピューレ 100g

作り方

<パート デコール>

- 1 ポマード状にやわらかくしたバターに粉糖を数回に分けて加えます。
- 2 卵白を加えます。この時分離しやすいので、もし分離してしまったら粉の1/4を先に加えて良くあわせると、生地がつながります。残りの粉を加えてさっくりと合わせます。または、あらかじめ卵白と砂糖とでメレンゲを作り、それを加えるようにすると分離せずに作れます。
- 3 好みの色素を加えて、生地に色をつけます。
- 4 パイピングチューブに色づけた生地を入れ、天板全体に斜めに絞ります。今回は、赤、黄色、緑に色をつけました。それぞれの割合は下記のようにしました。
赤…多目に絞ります。赤い色が多いと美味しそうにみえます。
黄…やや少なめにします。
緑…少な目に絞ります。濃い色はいちばん少なめにします。
天板に生地を適当にのせ、指で広げて模様をつけてもよいです。



- 5 冷蔵庫で休ませます。

<ビスキュイ ジョコンド>

1 ボールに全卵、卵白、アーモンドプードル、粉糖、薄力粉を入れて泡立てます。粉をはじめから入れて泡立てることによって、グルテンをだして生地をなめらかにします。



2 卵白を泡立ててメレンゲを作ります。はじめによくほぐし、砂糖を数回に分けて加えます。機械で泡立てる場合は、はじめから砂糖を加えて泡立てると、なめらかなメレンゲができます。

3 メレンゲに生地を入れ、全体を混ぜます。



4 溶かしバターの中に同量の生地を加えしっかりと合わせます。それをもとのボールに戻して全体をあわせま。こうすると生地が死なず、うまく合わせることができます。

5 模様を絞って冷やしておいた天板の上に流し、平らに広げます。



6 下に天板を入れ、焼き色がつかないようにして焼きます。155℃～160℃位。
* スポンジケーキ・バターケーキは少し低めの温度で焼くとしっとりします。その場合は通常の時間より5分位長めにかかります。

<ビスキュイ レジェール>

1 卵黄、全卵、砂糖を入れ泡立てます。



2 メレンゲを作ります。砂糖を数回に分けて加え、角が少したれるくらいのメレンゲを立て、半量ずつ生地に加えて合わせます。

3 ふるって合わせておいた粉類を1度に加えて合わせます。
* 粉類はふるった後、ビニールなどに入れてよく空気を含ませておくとよい。

- 4 溶かしバターを加えます。溶かしバターに同量の生地を加えてよく混ぜた後、全体に戻して合わせます。160℃のオーブンで焼き上げます。



<サバイヨン ソテルヌ>

*ソテルヌ…地方名。そこで採れる貴腐ワインを使用。白ワイン、シャンパンを使用してもよい。

- 1 卵黄、砂糖をボールに入れ、ホイッパーで混ぜます。ワインを少しずつ加えていきます。

- 2 ボールごと強火にかけます。焦げつかないようにボールを絶えず回しながら、ホイッパーで泡立てていきます。ぶくつとしてきたらOK。(この時90℃くらい)しっかりと沸騰させることにより、滅菌をします。



- 3 熱いうちに、水でもどしたゼラチンを加えます。軽く混ぜてゼラチンを溶かして冷まします。冷めたら、レモン汁を加えます。

- 4 生クリームを7分立てに泡立てます。半量ずつ加え、ホイッパーですくうようにして全体を合わせます。



<ムース フランボワーズ>

- 1 フランボワーズピューレと砂糖をボールに入れ、ホイッパーで合わせます。水でもどしたゼラチンに少量を加え、火にかけて溶かします。全体と合わせて、トロツとなるくらいに冷やします。(10℃位)



- 2 生クリームを7分立てに泡立てます。半量ずつ加え、ホイッパーですくうようにして全体を合わせます。



<組立て>

1 模様をつけた生地〈ビスキュイ ジョコンド〉をセルクルの巾より1cm細めにカットし、セルクルの内側にはりつけます。



2 底に、1cm巾にカットした〈ビスキュイ レジェール〉をしきます。

3 〈ムース フランボワーズ〉を流し入れます。



4 1cm巾にカットした〈ビスキュイ レジェール〉をしきます。



5 〈サバイヨン ムース〉を流し入れ、表面を平らにします。冷凍庫で冷やします。



<仕上げ>

1 ロイヤルナップ(透明のナパージュ)とフランボワーズピュレを合わせて沸騰させ、濾します。

2 40℃位に冷まして、冷やしておいたお菓子の上に薄くナッペします。2度がけすると綺麗に仕上がります。



3 ホワイトチョコレートを溶かし、カカオバターを少量(5%位)加えます。
テンパリングをします。目安の温度は・・・
50℃(完全に溶かします)→26℃(もったりしたらOK)→32℃(ツヤが出てきます)

* 冷やしておいた天板の上に薄く伸ばし、すぐにはがして形を作ります。(ねじったり、まるめたり)

* コポーを作ります。台の上に薄く伸ばし、間隔を空けてナイフでたてに切れ目を入れます。乾きかけたらナイフを45度の角度であて、まっすぐ真横に素早く引くと、コポーができます。





- 4 イチゴ、フランボワーズ、ブルーベリー、ミント、ホワイトチョコレートで飾りつけます。チョコレートは高く盛るようにして飾るとよいでしょう。

