



オリーブ入りのギモーブ

メレンゲを使う伝統的なギモーブとはひと味違う、卵白を使わないレシピです。ブイエ氏によれば、「卵白にはと水分が多いため、噛み応えのない食感になってしまいます。それから、保存期間もこちらの方が長いのでおすすめですよ」とのこと。今回は、ブイエ氏らしいオリーブ入りのギモーブを紹介していただきました。

材料

A

| | |
|--------|--------|
| グラニュー糖 | : 240g |
| トレモリン | : 80g |
| 水 | : 60cc |

B

| | |
|--------------|---------------------|
| トレモリン | : 100g |
| ゼラチン | : 16g |
| 水 | : 36g |
| オリーブオイル | : 30g ※なるべく上質なものを使用 |
| グリーンオリーブ(刻む) | : 少量 |
| 緑の色素 | : 少量 |
| 粉糖、片栗粉 | : 適量(1:1の割合で混ぜておく) |

※ 準備

- ・ゼラチンを水でふやかし、レンジなどで温めて溶かしておく
- ・グリーンオリーブを細かいさいの目に刻んでおく
- ・バットに薄くバターを塗っておく

作り方

- 1.鍋にAのグラニュー糖、トレモリンを入れ、水を加えて110℃まで加熱する。(湿気の多い時期は、シロップを111~112℃まで煮詰めるなど、水分量を調整すると良い)
- 2.ミキサー(キッチンエイドなど)にBのトレモリンを入れる。110℃の①を少しずつ加え、低速でまわす。

- 3.水でふやかし、温めて溶かしたゼラチンを加え、高速で泡立てる。この時点で、トレモリンとシロップをしっかりと泡立てること。だんだんと、生地にボリュームが出てくる。
- 4.オリーブオイルと色素を加え、さらに高速で泡立てる。
- 5.刻んでおいたオリーブを加える。
- 6.くっつかないように薄くバターを塗っておいたバットに⑤を流しいれる。
- 7.なるべく湿気の少ない場所(常温。16～18℃が理想)で24時間ほど置く。
- 8.バットから外し、粉糖と片栗粉を混ぜたものをまぶしながらカットする。