



■ピスタチオとフランボワーズのクーラン マスカルポーネのグラス

材 料 φ5cm×3cm セルクル12個分

| | | | |
|--------------|-------|------|---|
| ピスタチオペースト | ----- | 128g | A |
| 溶かしバター | ----- | 84g | |
| 卵黄 | ----- | 87g | |
| 生クリーム47% | ----- | 60g | |
| 薄力粉 | ----- | 77g | B |
| 米粉 | ----- | 55g | |
| 卵白 | ----- | 75g | C |
| グラニュー糖 | ----- | 100g | |
| (フランボワーズソース) | | | D |
| フランボワーズピューレ | ----- | 適量 | |
| 30° Bシロップ | ----- | 適量 | |
| レモン汁 | ----- | 少々 | |
| フランボワーズリキュール | ----- | 少々 | |

作り方

- ①Dの材料でフランボワーズソースを作り、半球のフレキシパンに流し入れ、冷凍しておく。
- ②セルクルの内側にバターをぬり、18cm×4cmにカットしたクックパー®を内側にセットする。バットにクックパー®を敷きセルクルを並べる。
- ③Aの材料をボウルに入れ、しっかり攪拌する。
- ④Cの材料でメレンゲを作り、1/3を③の生地に加え、ふるったBを加える。残りのメレンゲを2回に分けて加え、さっくりと合わせる。
- ⑤④生地を②のセルクルの半分の高さまで流し入れ、凍らせたフランボワーズソースを2つ合わせ、センターに埋め込み、再び生地を流し入れる。
- ⑥⑤のバットにしっかりサランラップ®を上から貼り、冷凍庫で保存する。
- ⑦クーランを冷凍のまま、クックパーEG®スチコン用ホテルパン1/1サイズを敷いた、天板に並べて170℃のスチームコンベクションオープンで13分焼き上げ、セルクルの内側にはりつけたクックパー®を丁寧にはがし、粉糖をふり、皿に盛り、フレッシュのフランボワーズとマスカルポーネのグラスを添える。