

鎌倉のかほり



13~14台分

手順1 ビスキュイ・ジョCOND 2枚分

(材料)

卵 310g
 タンブルタン 400g
 レモンピール 1/2ヶ分
 卵白 375g
 グラニュー糖 92g
 バター 45g
 小麦粉 60g

(作り方)

- ① 卵・タンブルタン・卵黄をミキサー(低速)で泡立てる。
- ② ミキサーボウルに卵白とグラニュー糖を入れて泡立て、メレンゲを作る。
- ③ バターは50℃位に溶かしておく。
- ④ ①の中に②の1/3量のメレンゲを入れて混ぜる。そのうちの少量をバターの中に入れて合わせる。
- ⑤ ④の中に粉を入れ、混ぜ合わせる。更に残りのメレンゲを入れて混ぜ合わせる。
- ⑥ ⑤の中に③のバターを入れて軽く混ぜ合わせる。
- ⑦ ⑥を8取り鉄板2枚に流して200℃のオーブンで約15分焼く。

手順2

(材料)

サンモレ 2000g
 (クレームモンテ)
 生クリーム45% 1000g
 板ゼラチン 15g
 卵白 230g
 グラニュー糖 300g
 水 適量
 キリシュワッサー 30cc

(作り方)

- ① サンモレをボールに入れて、室温に戻す。
- ② 生クリームは泡立てる。
- ③ 板ゼラチンは水に戻して、水を切っておく。
- ④ ミキサーボウルに卵白を入れて泡立てる。グラニュー糖と水を火にかけて118℃まで煮詰める。煮詰まったら、卵白の中に入れて、イタリアンメレンゲを作る。
- ⑤ ①のサンモレをよく練り合わせ、キリシュワッサーを入れて更に練る。②の生クリームを2~3回に分けて加え、ダマにならないように混ぜ合わせる。
- ⑥ ③のゼラチンを電子レンジで溶かして、⑤と合わせる。
- ⑦ ⑥の中に④を入れ、軽く全体を合わせる。

手順3 モンタージュ

(材料・アンビベ)

フランボワーズピュレ 300g
 レモン汁 40cc
 コアントロー 75cc
 グラニュー糖 36g
 30° シロップ 150cc
 (全部ひとつに合わせておく)

(作り方)

- ① ビスキュイ・ジョCONDを12cmの丸型に抜く。
- ② 直径15cmの竹ザルの上にガーゼをひいて、クリームを1/2量入れる。フランボワーズシロップをたっぷり染み込ませた①をクリームの中央に入れ、その上に残りのクリームをこんもりと乗せて、ガーゼを折りたたむ。
- ③ 2~3時間冷やしてから冷凍する。