

ヴィノカカオ ムース

Le VinoCacao® en mousse

材料(4人前)

ヴィノカカオ ノワール:80g
 果物:各適量
 洋ナシ、オレンジ、野苺、マンゴー、バナナ、ピンクグレープフルーツ、
 洋ナシ角切り、オレンジ角切り、カシス、赤すぐり、木苺
 卵:適量
 蜂蜜:50g
 小麦粉:195g
 砂糖:175g ブラウンシュガー:30g
 牛乳:120g 生クリーム:300g バター:適量
 ケーベルチュールのブラックチョコレート:250g
 アーモンドペースト:300g
 コショウパウダー:95g カカオパウダー:35g
 グルコース 90g ゼラチン:適量 でんぷん粉:25g

Thurrie's
GASTRONOMIC
 MAGAZINE



フルーツのマーマレード

鍋にブラウンシュガー30g、グルコース10g、果物を入れて火にかけます。(写真1)
 (果物:洋ナシ 50g、オレンジ 30g、野苺・マンゴー・バナナ各 115g、洋ナシ角切り
 130g、オレンジ角切り30g、ピンクグレープフルーツ30g、カシス・赤すぐり・木苺各
 15g)
 予めふやかしておいたゼラチン 6 枚を加えて溶かし、小型の円筒形の型に入れて
 冷やします。



写真1

コショウと蜂蜜のビスケット

コショウパウダー95g、砂糖 50g、卵白 50g、卵黄 75g を少しずつ混ぜてペースト
 状にし、熱した蜂蜜 50g を加えます。(写真2)
 卵白 170g と砂糖 65g で作ったメレンゲをさっくりと混ぜ、ふるいにかけて小麦粉
 170gを加えます。それを4つのオーバル型に流し、180度のオーブンで15分焼き
 ます。



写真2

チョコレートのパン・ド・ジェーヌ

アーモンドペースト 300g と卵 210g を 30° の温度に保ってよく混ぜ合わせ、バッ
 ター(機器)に生地を入れて冷します。ふるいにかけて小麦粉 25g、でんぷん粉
 25g、カカオパウダー35gを加えます。
 溶かしバターを注いで 16 cm のセルクルに流し入れ、160° のオーブンで 35 分
 焼きます。



写真3

ヴィノカカオ ノワールのムース

牛乳 120g、ヴィノカカオ ノワール 80g、卵黄 110g、砂糖 60g を使用してカスター
 ドソースを作ります。(写真3)
 ケーベルチュールのブラックチョコレート250gを流し入れ、水 15g でふやかしたゼ
 ラチン 4g を加えて 15° に保ちます。卵白 40g に 100° に温めたグルコース 80g
 を加えて泡立て、温度が下がるまで混ぜ続けます。カスタードソースとこの生地に
 生クリーム 300g を加えます。

仕上げ

16 cm 大の卵型に ムースを入れ、 フルーツマーマレードを加えます。 パン・ド・ジェーヌと ビスケットの上に重ねて冷
 蔵庫で冷やします。

飾りつけ

チョコレートを上からかけ、金箔を散らして完成です。