

## カーネーションケーキ



### 【材料】(12 cmセルクル1台分)

#### ～ムース・フランボワーズ～

フランボワーズピューレ	50 g
グラニュー糖	13 g
水	10 g
粉ゼラチン	1.5 g
生クリーム(35%)	45 g

#### ～ムース・ショコラ・ブラン～

ホワイトチョコ	116 g
牛乳	20 g
板ゼラチン	3 g
生クリーム(35%)	140 g

#### ～ビスケット底生地～

ビスケット	80 g
無塩バター	40 g

#### ～ビスキュイ～

卵黄	2 個
グラニュー糖	30 g
薄力粉	80 g
卵白	25 g
グラニュー糖	20 g

#### ～シロップ～

グラニュー糖	40 g
水	100 g
フランボワーズリキュール	5 g

#### ～仕上げ～

ピンクチョコレート	100 g
生クリーム(35%)	50 g

### 【作り方】

#### ～ビスケット底生地～

- 1 ビスケットを袋に入れ、めん棒などで叩いて砕く。
- 2 溶かしバターを入れ、全体に馴染ませる。
- 3 底にピンとラップを貼り輪ゴムで止めたセルクルに、クッキーを底に敷き詰め、平にならしながら押し固める。
- 4 冷蔵庫で冷やしておく。

#### ～ビスキュイ～

- 1 卵黄にグラニュー糖(30 g)を加え、白くもったりするまで泡立てる。
- 2 卵白にグラニュー糖を数回に分けて入れ、ピンとツノが立つまでしっかりと泡立てる。
- 3 泡立てた卵白の一部を2の生地に加え、よく混ぜる。
- 4 残りの卵白を2回に分けて入れ、気泡を潰さないよう優しく混ぜ合わせる。
- 5 振るった薄力粉を加え、粉気がなくなるまでさっくりと混ぜる。
- 6 15 mmの丸口金をつけた絞り袋に入れ、10 cm幅の棒状を5 mmほど間隔を開けながら25 cm以上絞る。
- 7 粉糖を2回、たっぷり塗す。
- 8 170℃に予熱したオーブンで11分焼成する。
- 9 5 cm幅にカットし、両端を少し落としてから乾燥しないうちにムースフィルムを巻いたセルクルの中に敷き込み、シロップを打っておく。

#### ～ムース・フランボワーズ～

- 1 ラズベリーピューレにグラニュー糖を入れ、加熱して溶かす。
- 2 ふやかしたゼラチンを入れて混ぜる。
- 3 6分立てに泡立てた生クリームを2回に分けて入れる。
- 4 セルクルに流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。

#### ～ムース・ショコラ・ブラン～

- 1 ホワイトチョコと牛乳を合わせ、湯煎で溶かしておく。
- 2 ふやかしたゼラチンを加え、乳化させる。
- 3 35℃くらいまで冷えたら、7分立てにした生クリームを2回に分けて加え混ぜる。
- 4 セルクルにムースを流し入れ冷蔵庫で冷やし固める。

#### ～仕上げ～

- 1 チョコレートを溶かし、40℃に調温しておく。
- 2 大理石などの平らな面に流しパレットナイフで薄く伸ばす。
- 3 半固まりくらいになったらヘラなどで削り取り、花びらのように成形する。
- 4 セルクルから取り出し、ムースフィルムを剥がしておく。
- 5 ピンとツノが立つまで泡立てた生クリームをドーム状に絞る。
- 6 チョコ細工をクリームに刺していき、カーネーションのようになるよう調整する。