

いちじくと赤ワインのヴェリーヌ

■材料 高さ 10 cm×直径 5 cmカップ×10 個分

〈ジェノワーズ〉			
全卵	3 個		
薄力粉	105g		
グラニュー糖	105g		
無塩バター	30g		
〈シュトロイゼル〉			
薄力粉	56g		
無塩バター	30g		
アーモンドパウダー	20g		
グラニュー糖	28g		
塩	ひとつまみ		
卵黄	20 g	〈ムース〉	
溶かし無塩バター	20g	卵黄	60g
〈レアチーズ〉		グラニュー糖	78g
クリームチーズ	60g	牛乳	300g
サワークリーム	33g	ゼラチン	7,2g
ゼラチン	1.1 g	フランボワーズピューレ	90g
レモン汁	5.5g	コンポートいちじく	300g
生クリーム 35%	75g	生クリーム 35%	150g
卵黄	24g	〈ジュレ〉	
グラニュー糖	36g	コンポート煮汁	133ml
水	30g	グラニュー糖	27g
〈コンポート〉		ゼラチン	2.5g
いちじく	9 個	〈デコレーション〉	
赤ワイン	800ml	フレッシュいちじく	5 個
水	400ml	生クリーム(砂糖入り)	適量
中ザラメ	184g	スペアミント	10 枚
バニラペースト	~	溶けない粉糖	~
レモン汁	60g	コンポートいちじく	2 個



■作り方

〈ジェノワーズ〉

- ① 全卵と砂糖を湯煎で人肌まで温め、白っぽくなるまでたてる。
- ② 薄力粉を混ぜ合わせたら、1部を溶かしたバターに入れしっかり混ぜる。
- ③ 元に戻して、混ぜたら八枚取り天板に均一にのす。
- ④ 焼成 190℃ 12~15分。
- ⑤ 焼いたら抜き型 No.4 で抜いておく。

〈シュトロイゼル〉

- ① バターをやわらかくしたところに、砂糖と塩を入れ白っぽくなるまで混ぜる。
- ② 卵黄を数回に分けて乳化させる。
- ③ 薄力粉とアーモンドパウダーは合わせてふるっておき、②に入れ混ぜる。
- ④ まとまったら、小さい固まりにして焼成 160℃ 5~8分。
- ⑤ 焼きあがったら、熱いうちにカードなどで細かく砕く。
- ⑥ 溶かしバターを混ぜ容器に 7g 入れ、めん棒などで平らにし冷やす。

〈レアチーズ〉

- ① クリームチーズはしっかり柔らかくしておきサワークリームと合わせておく。
- ② ゼラチンはふやかしておき、生クリームは7分立てにする。
- ③ 砂糖と水でしっかり沸かして 116℃まで上げる。
- ④ 卵黄をミキサーに最高速度でかけ、③を入れる。
- ⑤ ゼラチンとレモン汁は湯煎でとかしておく。
- ⑥ ⑤に①の一部を入れしっかり混ぜ、⑤に戻す。
- ⑦ ⑥に④を入れしっかり混ぜたら、生クリームを入れ混ぜる。
- ⑧ シュトロイゼル⑥の容器に 10g 入れる。
- ⑨ ジェノワーズ⑤を⑧の真ん中に入れ、そのまま 25g まで流す。
- ⑩ しっかり冷やし固めさせる。

〈デコレーション〉

- ① フレッシュいちじくを 16 等分にカットする。
- ② ①をレアチーズの容器に 1 個 7 枚斜めに貼り付ける。
- ③ コンポートいちじくは 16 等分を横に半割にしておく。
- ④ 生クリームは 5 分立てにしておく。

〈コンポート〉

- ① いちじくは皮をむかず、材料全て鍋に入れる。
- ② 沸騰させ、アルコールを飛ばしたら、いちじくがやわらかくなったら冷やす。
- ③ ムース用にいちじくをブレンダーにかけて裏ごしする。

〈ムース〉

- ① 生クリームは 8 分立て、コンポート③とフランボワーズピューレはしっかり混ぜる…
- ② 卵黄と砂糖で混ぜ、牛乳は鍋でしっかり沸かす。
- ③ 沸いた牛乳を卵黄の方に入れ混ぜる。
- ④ 鍋に戻して、とろみがつくまで炊いたら、ふやかしたゼラチンを入れ溶かす。
- ⑤ 濾しながらボールに移し、ピューレ類を入れしっかり混ぜる。
- ⑥ 生クリームの温度と⑤の温度が同じになったら合わせ、しっかり混ぜる。
- ⑦ デコレーション②の容器に 70g 入れ冷やし固める。

〈ジュレ〉

- ① コンポート煮汁と砂糖を鍋に入れ砂糖を溶かす。
- ② ふやかしたゼラチンを①に入れ溶かす。
- ③ 氷水で冷やし、固まったムース 7 に 15g 流し、固める。

産学連携プロジェクト

〈仕上げ〉

- ① ジュレの上にデコレーションの生クリームをカップいっぱいまで絞り入れ、コンポートのいちじくを2つ飾る。
- ② ミントを1枚飾って粉糖をかけて完成。