

辻調ごちそうクッキング キャラメルムウ他

調理:エコール辻 大阪 洋菓子 教授 筒井 一夫

キャラメルムウ

15.5×21×1cm の枠 1枚分

<材料>

生クリーム 乳脂肪分 38% .....	450g
砂糖 .....	120g
水あめ .....	120g
転化糖 .....	30g
バニラのさや .....	1/2 本



<作り方>

キャラメル・ムウを作る。

1. 銅ボールにすべての材料を入れて、火にかける。



2. ホイッパーで混ぜながら 120～125℃まで煮詰める（沸騰したらバニラのさやは取り除く）。



3. 全体がまとまって混ぜた時に鍋底から滑るようになる固さまでに詰める。



4. シルパットの裏を上にして型を置き流す。



5. 上面にもシルパットの裏面が接するように蓋をする。



6. 粗熱が取れたら型から外し好みの大きさに切り分ける。



7. 完全に熱が取れて固まるまでおいておく。

**ギモーヴ**

27×36×h2 cmの枠 1 枚(750g)

<材料>

**フランボワーズ エ ローズ**

水..... 180g  
 砂糖..... 600g  
 水あめ..... 60g

卵白..... 144g  
 粉末ゼラチン..... 36g  
 水..... 90g  
 フランボワーズの香料..... 24g  
 バラの香料.....10 滴  
 食用色素(赤色)..... 3 滴

コーンスターチ

粉砂糖

**パッション マングウ**

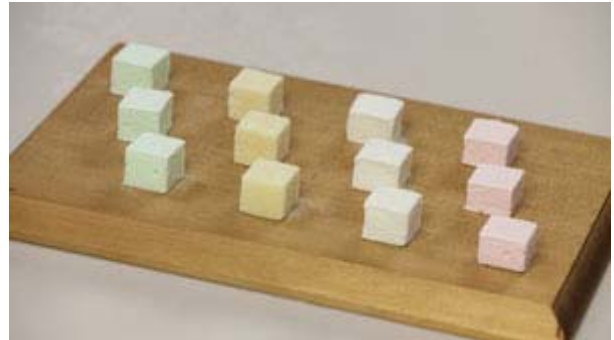
粉末ゼラチン..... 45g  
 水..... 100g  
 転化糖..... 270g

砂糖..... 600g  
 転化糖..... 200g  
 パッションピューレ..... 200g  
 マンゴーピューレ..... 200g

油(離型剤)

コーンスターチ

粉砂糖



<作り方>

ギモーヴを作る。

1. バットにサラダ油を塗り、パピエキュイッソンを敷き、コーンスターチと粉砂糖を同量ずつ混ぜ合わせたものを振る。
2. 分量の水に粉末ゼラチンを加えてふやかしておく。戻れば湯煎で溶かしておく。  
Point☞ ゼラチン強度 200bloom の物を使用。



<フランボワーズ エ ローズの場合>.....

- ① 鍋に水、砂糖、水あめを入れて煮詰める。



- ② シロップが沸騰し始めた位のタイミングで卵白を泡立て始める。



- ③ シロップが 120℃になれば、泡立った卵白に少しずつ加えて泡立てる。



- ④ 溶かしたゼラチンを、熱いうちに泡立った卵白に加える。



⑤ 赤の食用色粉とフランボワーズの香料、バラの香料を加える。



<パッション・マンゴーの場合>.....

① ふやかしたゼラチンと転化糖をミキサーボールに入れる。

② 砂糖、転化糖、パッションピューレ、マンゴーピューレを 110℃迄煮詰める。



③ 3 (110℃まで煮詰めたシロップ) をミキサーボールに注ぎ入れ、中速で泡立てる。



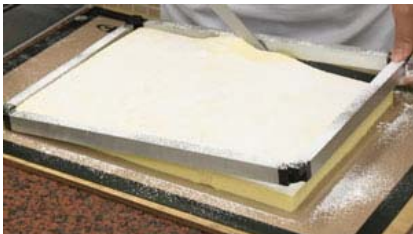
.....

3. かたさを見て用意した型に流す。絞る。

Point☞ 型には離型剤をふっておく。



4. 1日置いてから型からはずす。



5. 枠から取り出し、コーンスターチと粉砂糖を同量ずつ混ぜ合わせたものを、表面全体に振る。



6. 2cm×2cmにカットする。

カットした面にもコーンスターチと粉砂糖を同量ずつ混ぜ合わせたものを、表面全体に振る。



7. 余分な粉を、ふるい落とす。



\*乾燥卵白を使用した方が衛生的で、保存期間が長くなります。

乾燥卵白1に対して、7倍の水で溶くと通常の卵白と同等の濃度になります。