

シヤルロット・オ・フリュイ

<材料>*直径15cmのもの1台分

*ビスキュイ生地

卵 (Mサイズ) 2個
 砂糖 60g
 薄力粉 60g
 粉砂糖 適量

*バヴァロワ

牛乳 250ml
 バニラのさや 1/4本
 卵黄 3個
 砂糖 60g
 板ゼラチン 9g
 生クリーム 200ml

*仕上げ

フルーツ各種 適量



<作り方>

1. ビスキュイ生地を作り、焼く。

①オーブンプレートの底の大きさに合わせた紙に、4.5cm幅の帯を2本と、直径15cmの円をひとつ書く。オーブンは前もって180℃に温め、薄力粉はふるっておく。

②卵を卵黄と卵白に分ける。卵黄に砂糖30gを加え、白っぽくなり混ぜる。



③卵白に砂糖30gを3回に分けて加えながらメレンゲを泡立てる。



Act On TV

④③に②を加え、混ぜりきらないうちに薄力粉を加える。



⑤粉が見えなくなるまで混ぜる。



⑥⑤の生地を直径 13mm の口金をつけた絞り出し袋に入れ、準備しておいた紙の上に、まず帯の幅に合わせて小判型に絞る。次に直径 1.5 cm の円に合わせて渦巻状に絞る。



⑦帯の部分に、粉砂糖を 2 回に分けて振る。

⑧温めておいたオーブンに入れ、12～15分で焼き上げる。

焼き上がったらすぐにプレートから外し、網か板にのせ、表面に紙をかぶせて冷ましておく。

2. ビスキュイを型に敷く。

①十分に熱の取れたビスキュイを紙からはがし、帯の部分でセルクルの内側に合わせて余分は切り落とし、セルクルの内側に少し詰め込むようにして隙間がないように入れる。

②円形のビスキュイは、型の底の大きさに合わせて切り抜き、底に入れる。

3. バヴァロワを作る。

①板ゼラチンをたっぷりの冷水につけてもどし、柔らかくなったら余分な水分を切り、乾燥しないようにラップフィルムなどに包んでおく（すぐに使わない場合は冷蔵庫に入れておく）。

②牛乳にバニラのさやを入れて温める。

③卵黄をボウルに入れ、砂糖を加え、白っぽくなるまで混ぜる。②を加え混ぜ、鍋にもどしてよくかき混ぜながら火を通す。

④火からおろして①のゼラチンを加えて溶かし、ボウルに漉し入れ、氷水につけて冷やす。

⑤生クリームを氷水で冷やしながらかき混ぜながらとろみが付くまで泡立てる。

⑥⑤で泡立てておいた生クリームに④を加え混ぜる。



A Act On TV

3. 仕上げる

① バヴァロワを型の9分目くらいまで流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。



② 十分に冷えて固まったら、セルクルを外し、バヴァロワの表面に好みのフルーツを飾る。

