

辻調ごちそうクッキング 洋梨のシャルロット

調理：辻製菓専門学校 洋菓子教授 鈴木麻紀

洋梨のシャルロット

直径 15cm 2 台分

ビスキュイ生地

卵 ……………2 個
 卵黄に加えるグラニュー糖 ……30g
 卵白に加えるグラニュー糖 ……30g
 薄力粉 ……………60g
 バニラエッセンス ……………適量

生地に振る粉砂糖 ……………適量

クレーム・アングレーズ

牛乳 ……………250ml
 バニラのさや ……………1/4 本
 卵黄 ……………3 個
 グラニュー糖 ……………65g



バヴァロワ

クレーム・アングレーズ ……358g
 板ゼラチン ……………5g
 生クリーム（乳脂肪分 40%） …155g
 洋梨のブランデー ……………4g

仕上げ

洋梨のシロップ煮（半割りのもの） 4 切れ
 ナパージュ（つや出し用のジャム） …適量
 ピスタチオ ……………適量

<準備>

型紙を用意する；白い紙に 4.5cm 間隔で 2 本線を描く。直径 12cm の円を描く。
 オーブンを 200℃に温める。小麦粉をふるう。
 板ゼラチンをたっぷりの冷水につけ、柔らかくなったら水気を切る。

<作り方>

【ビスキュイ生地を作る】

- 1.卵は卵黄と卵白にわけろ。
- 2.卵黄にグラニュー糖 30g を加えて白っぽくなるまですり混ぜて空気を含ませる。
 バニラエッセンスを加える。



3.卵白にグラニュー糖 30g を 3 回に分けて加えながら泡立て、メレンゲを作る。



4.③のメレンゲに②の卵黄を加えて混ぜ合わせる。



5.薄力粉を加えて混ぜ合わせる。

6.型紙の上にもう 1 枚紙を敷く。生地を直径 11mm の口金をつけた絞り出し袋に入れ、型紙にあわせて 4,5cm 長さの小判形（側面用）と直径 12 cm の円形（底用）に絞る。



7.生地表面全体に粉砂糖を薄くふる（底用生地にはふるわない）。

8.粉砂糖が溶けたら、もう一度粉砂糖をたっぷりふる。

9.余分な粉砂糖を落とし、紙ごとプレートに移す。

10.200℃のオーブンで約 10 分焼く。焼き上がったら敷き紙ごとクーラーにのせ、底用の生地だけに新しい紙をかぶせて冷ます。

【クレーム・アングレーズを作る】

1.バニラのさや縦に裂き、種をこそげて牛乳に加える。さやも入れ、鍋肌が少し沸いてくるまで温める。



2.卵黄にグラニュー糖を加えて白っぽくなるまですり混ぜる。



3.②に①の一部を加えて溶きのばす。なじんだら残りの①を全て加えて混ぜ合わせ、鍋に戻す。



4.中火にかけ、ゴムべらで、液体が絶えず動いているように混ぜながら加熱する。
とろみがついて、83～85℃になるまで煮詰める。



【バヴァロワを作る】

1.クレーム・アングレーズを火からおろし、冷水で戻したゼラチンを加える。



2.ゼラチンが溶けたら漉しながらボウルに入れ、氷を当てて冷やす。

3.洋梨のブランデーを加える。

4.泡立てた生クリームと混ぜ合わせる。



【組み立てて仕上げる】

- 1.焼き上がったビスキュイ生地が完全に冷めたら、ひっくり返して紙をはがす。
底用は型（直径 12cm、高さ 4cm のセルクル：底のない円形の型）に合わせて直径 12cm の円形に切りそろえる。
- 2.セルクルを紙を敷いたバットなどに載せ、中にビスキュイを入れる。



- 3.バヴァロワを流し入れ、冷やし固める。



- 4.セルクルのまわりを温めてはずす。
- 5.洋梨を薄切りにしてバヴァロワの表面に並べる。
- 6.水を加えて煮詰めなおしたナパージュを刷毛で塗り、ピスタチオを飾る。
- 7.側面にパータ・ビスキュイをはりつける。

