

シャルロットの意味は、貴婦人の帽子。

フルーツシャルロット ～ビスキュイ生地～

■まず初めにやること

- ・クッキングシートに直径14cmの円と、5cm×2.5cmの長方形を2つ書いておく。
- ・オーブンを200度で予熱しておく。



材 料 15cm 1台分

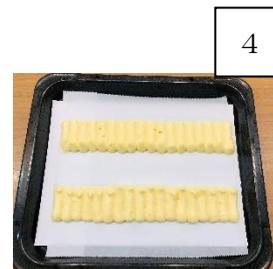
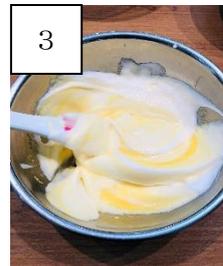
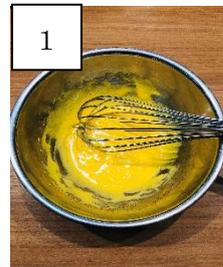
■ビスキュイ生地

A	卵黄	2個分
	グラニュー糖	30g
	卵白	2個分
	グラニュー糖	30g
	薄力粉	50g
	粉砂糖	適量

作り方 所要時間25分

■ビスキュイ生地を作ります。

- ① ボウルにAを合わせ、泡立て器で白くもったりするまで混ぜる。
- ② 別のボウルに卵白を入れ、残りのグラニュー糖を2～3回に分けてから加えながら、ハンドミキサーでなめらかな角が立つまで泡立ててメレンゲを作る。
- ③ ②のメレンゲに①の卵黄を加えてゴムベラで切るように混ぜる。6～7割混ぜたところにふるった薄力粉を加えてさっくり混ぜる。
*混ぜすぎると生地がだれてしまうので注意しよう。
- ④ 丸口金をつけた絞り袋に生地を入れ、クッキングシートの線に合わせて底用、側面用に生地を絞る。
- ⑤ 粉砂糖を2回ふり、190度のオーブンで約10分焼く。焼けたら乾かないように布巾を掛けて冷ましておく。生地をカットしてセルクルにはめておく。



夏にぴったりなさっぱりとしたムースです。

フルーツシャルロット ～オレンジムースと仕上げ～

■まず初めにやること

- ・Aを合わせて戻しておく。
- ・キウイ・ミックスフルーツを1cmの角切りにしておく。
- ・フルーツの水気をペーパータオルで、しっかり切っておく。

memo

材 料 15cm 1台分

■オレンジムース

卵黄	1個分
グラニュー糖	40g
オレンジジュース	100cc
A	
ゼラチン	4g
水	大さじ1
生クリーム	150cc
キルシュ (あれば)	小さじ1/2～

■仕上げ用

キウイ	1/4個
ミックスフルーツの缶詰	50g
ミックスベリー (冷凍)	20g

作り方 所要時間60分

■オレンジムースを作ります

- ① ボウルに卵黄、グラニュー糖を入れて泡立て器でよく混ぜ、弱火の湯煎にかける。オレンジジュースを加えて泡立て器で混ぜ、ふやかしたゼラチンも加えて溶けるまで混ぜる。
湯煎をはずして鍋底を冷水につけ、トロリとするまで混ぜながら冷やす。
- ② 別のボウルに6～7部だてに泡立てた生クリームを、3回に分けて加えながら、そのつどゴムベラでさっくりと混ぜ合わせる。
*生クリームを、泡立てずに入れたらババロアです♪



■仕上げます

- ③ ビスキュイ生地の中にムースを流し込み、表面を少し平らにならして冷蔵庫で冷やし固める。
- ④ 固まったら、色の薄いフルーツから全体に彩りよくのせる。

