

カボチャのムースケーキ レシピ ※直径15cm 2台分

☆抹茶のビスキースポンジ

<材料>

- ① 卵黄 4個
- ② 卵白 4個
- ③ 上白糖 100g
- ④ 乾燥卵白 4g
- ⑤ 薄力粉 100g
- ⑥ 抹茶 5g

- 1: 卵を割り、卵黄を小ボールに入れる
- 2: 卵白を中ボールに入れる
- 3: ③の約半分を1に加え泡立て器ですり合わせ、人肌に温めホイッパーで泡立てる
- 4: ②を泡立て、途中③の残り半分を④を加えた物に加えフランスメレンゲを作る
- 5: ⑤⑥を一緒にして、ふるいでふるっておく
- 6: 4に3を優しく加え、ゴムヘラを使って5を加えてかき混ぜ、搾り袋で型紙の上に絞る
- 7: 絞った生地の上に粉砂糖(レシピ外)を2回ふりかけ、170~180℃のオーブンで焼く

☆カボチャの種(アーモンドキャラメリゼ)

<材料>

- ① アーモンド 30g
- ② グラニュー糖 60g
- ③ 水 20g

- 1: ①を縦に半割にしておく
- 2: 手鍋に②③を入れて火にかけ、ひと煮立ちしたところに1を加えゴムヘラで強く攪拌する
- 3: 2が再結晶した後、①と粒上の砂糖を分け、①を再度鍋に戻す
- 4: 鍋に火をかけ、最初は中火、表面が溶けたら弱火で炒り、表面がキャラメルになるようにする
- 5: 3でとっておいた砂糖粒を4に少しずつ加えて混ぜ、広げて冷ます
- 6: 5の表面を油(バターでも可)でコーティングする

☆カボチャムース

<材料>

- ① カボチャ 150g
- ② ゼラチン 6g
- ③ 牛乳 150g
- ④ リンゴ 45g
- ⑤ グラニュー糖 45g
- ⑥ ブランデー 15g
- ⑦ 卵黄 2個
- ⑧ 生クリーム 150g

- 1: カボチャの皮をそいで種をとり、適量の水をかけラップしレンジで加熱する
- 2: ②を小ボールに入れ、冷水でふやかしておく
- 3: 1のカボチャと③~⑦をフードプロセッサーに入れクリーム状にする
- 4: 水気を切った2に3を少量加え加熱して溶かし、3に戻し混ぜる
- 5: ⑧を泡立て器でとろみがつくまで泡立てる
- 6: 4が冷めている事を確認し、5をゴムヘラを使い優しく加え混ぜる
- 7: 5号の型に焼いたビスキースの底を敷きこむ
- 8: 7に6の生地半量を流し入れ、カボチャの種を中心部に置き、その上から残り生地を流し入れる
- 9: ビスキースの蓋をかぶせ、冷蔵庫 or 冷凍庫で冷やし、葉をデコレーションして完成

※葉の作り方

エダムチーズに適量の抹茶を混ぜ、ベーキングペーパーの上に葉の形に薄く伸ばし、電子レンジに入れ解凍などの弱い出力で加熱してチーズを溶かす。溶けて柔らかいうちにウェーブをつけ、固めて使う。