

Mousse glacée aux Citron vert et Sorbet aux Mangue

ライムのムースアイスクリームとマンゴーのシャーベット
(60×40cmカードル1台分〈60個分〉)

製作協力:
菓子工房オークウッド オーナーシェフ 横田 秀夫



Chef's Comment

ムースアイスクリームにはトレハを使ったムラング・イタリエンヌを加えて軽く仕上げ、シャーベットにはハローデックスを使ってなめらかな口溶けにし、一体感を持たせました。生地とムラングには甘味を抑えるためにトレハを使用しています。

●ビスキュイ・サンミッシェル

卵白	270g
トレハ	40g
グラニュー糖	45g
アーモンドパウダー	100g
ヘーゼルナッツパウダー	70g
粉糖	115g
薄力粉	20g
粉糖	適量

作り方

- 卵白とトレハを7分立てにしたのち、グラニュー糖も加えて8分立てにする。
- Aと合わせて、60×40cmの天板に薄くのばす。粉糖をふり、200℃のオーブンで13分間焼成する。

●マンゴーのシャーベット

水	750g
グラニュー糖	375g
ハローデックス	150g
マンゴーピューレ	1200g
レモン果汁	40g

作り方

- 沸騰させたAを冷ましてからマンゴーピューレと合わせ、レモン果汁を加える。ソルベチュールにかける。(Brix 29～30%)
- ①をライムのムースアイスクリームを固めたカードルに入れてならし、ビスキュイ・サンミッシェルをのせる。冷凍庫で固める。

●ライムのムースアイスクリーム

卵白	315g
グラニュー糖	450g
トレハ	170g
水	200g
生クリーム (38%)	845g
ライム果皮 (すりおろし)	16個分
ライム果汁	420g

作り方

- Aでムラング・イタリエンヌをつくる。グラニュー糖、トレハ、水でシロップをつくり(煮詰め温度118℃)、6分立てにした卵白に注ぐ。8分立てになったら速度を落として粗熱がとれるまで攪拌する。
- 8分立てにした生クリームにBを加え、①と合わせる。
- 60×40cmカードルに流してならす。冷凍庫で固める。

●ココナッツマンゴーメレンゲ

卵白	190g
グラニュー糖	150g
トレハ	75g
粉糖	95g
ココナッツファイン	95g
顆粒ドライマンゴー	60g

作り方

- Aを湯煎で50℃に温めて攪拌する。熱が取れるまでしっかりと立てたらBを加える。
- 口径9mmの丸口金で細長く絞り、90℃で3～5時間かけて乾燥焼きする。冷めたら、1.3cm長さにカットする。

●組立て・仕上げ

作り方

- カードルの上下をひっくり返してから外す。10×4cmにカットする。
- クレーム・シャンティイ(配合外)少量を中央に細長く絞り、その両側にココナッツマンゴーメレンゲをのせ、上に1cm角に切ったマンゴー(配合外)をのせる。
- マンゴーピューレとガムシロップ(ともに配合外)を合わせたソースを皿に敷き、盛りつける。

■「トレハ」「TREHA」「ハローデックス」「HALLODEX」「トレハの四季」は、林原の登録商標です。