

ムース・オ・ショコラ・シャルロット

合計加熱調理時間 約9分

[1人分：301kcal/食塩相当量：0.1g]

ホットエアーの熱風でビスキュイ生地をさっくりと時短で焼き上げました。なめらかなチョコレートムースとのハーモニーを楽しんで。



分量

8人分
(直径18cm セルクル型 1個分)

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	ホットエアー	-	9分	190℃

材料 (8人分)

卵白	2個分
グラニュー糖A	30g
卵黄A	2個分
グラニュー糖B	30g
薄力粉	50g
ココアパウダーA	5g
粉糖	適宜
スイートチョコレート (細かく刻む)	70g
卵黄B	2個分
グラニュー糖C	20g
水	50g
板ゼラチン	4g
冷水A	適宜
生クリームA	200g
洋酒	5g
粉ゼラチン	1.5g
冷水B	15g
<材料a>	
グラニュー糖D	30g
生クリームB	20g
ココアパウダーB	10g

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

下ごしらえ

- ・薄力粉、ココアパウダーAは合わせてふるう。(※1)
- ・板ゼラチンは小さなバットに入れた冷水Aに入れてふやかす。(※板ゼラチン)
- ・粉ゼラチンは冷水Bに振り入れてふやかす。(※粉ゼラチン)
- ・10cm×30cmの長方形、直径18cmの円形の型紙を作る。

作り方

1. ボールに卵白を入れてハンドミキサーで泡立てながら、グラニュー糖Aを数回に分けて振り入れ、角が立つまで泡立てる。
2. 別のボールに卵黄A、グラニュー糖Bを入れ、泡立て器ですり混ぜてクリーム状にする。
3. 1、2をさっくりと合わせて(※1)を入れ、さっと混ぜ合わせる。(ビスキュイ生地)
4. 20mmのホテルパン2枚に型紙をそれぞれ置いて、上からオープンシートを被せる。卵白(分量外)等でオープンシートとホテルパンとを接着する。
5. 3のビスキュイ生地を直径1cmの口金の絞り袋に入れ、長方形の型紙は長さ10cmの棒状に、丸の型紙は渦巻き状に型紙を埋めるように絞る。長方形の生地に粉糖を茶こして均等にかける。
6. 5のホテルパンを【設定1】で予熱後、加熱する。
7. 加熱完了後、6のホテルパンを取り出し、生地を網の上のせて粗熱を取る。長方形の生地は縦半分に、丸型の生地はセルクル型の大きさに合わせてカットする。
8. 20mmのホテルパン1枚にセルクル型をのせ、長方形の生地を内の側面に焼き目は外、カットした面は下にして一周貼りつける。丸型の生地は底に敷き詰める。
9. スイートチョコレートをボールに入れ、湯煎にかけて溶かす。
10. 別のボールに卵黄B、グラニュー糖Cを入れてすり混ぜてクリーム状にし、水を加える。鍋に移して火にかけ、焦げ付かないようにしっかり混ぜながら、とろみがつくまで加熱する。
11. 10に9を混ぜ合わせ、熱いうちに(※板ゼラチン)を入れて溶かす。ボールに移して冷水にあて、とろみがつくまでゆっくり混ぜながら冷やす。
12. 生クリームAを6分立てに泡立てて11と合わせ、洋酒を入れる。8の型に流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。
13. (※粉ゼラチン)、<材料a>を鍋に入れてよく混ぜ、火にかけて温める。(グラサージュ)冷水にあてて粗熱を取り、12のムースの上にきれいに流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。

- 調理ポイント**
- ◆しっかりしたビスキュイ生地にするには、作り方3で粉類を入れてから混ぜ過ぎないこと。(粉気が残る位でよい)
 - ◆作り方8でムース生地が流れ出ないように、セルクル型にビスキュイ生地をぎつめに敷き詰めること。