

ブルーベリーとマスカルポーネの カプチーノショコラ仕立て



調理時間：約 60 分

材料 (35 人分)

■ビスキュイジュCOND

玉子	90g
アーモンドプードル	75g
粉糖	88g
卵白	72g
砂糖	28g
粉	19g
バター	28g

■マスカルポーネムース

砂糖	140g
水	52g
卵黄	70g
マスカルポーネ	585g
クリーム	290g
ゼラチン	8.5g
全卵	70g

■ブルーベリークリーム

ブルーベリーピューレ	140g
クリーム	400g
砂糖	28g

■スプームオレ

牛乳	135g
ゼラチン	1.5g
砂糖	少々
ホワイトチョコレート	適量
ブルーベリーソース	少々
あめ	適量

作り方

- 1 材料を混ぜビスキュイジュCONDを焼く。
20mm×30mm1 枚分
- 2 マスカルポーネのムースをつくる。パートポンプをつくりマスカルポーネと混ぜホイップでムースをつくる。
- 3 ブルーベリーのシャンディーをつくる。鍋にブルーベリーと少々砂糖を入れ火にかけてピューレにし、冷ました所へクリームシャンティを混ぜる。
- 4 ホワイトチョコレートをテンパリングし、50cm の巾で伸ばしセルクルに貼付けデミタスカップをつくる。取っ手も絞ってつくデミタスにはりつけておく。
- 5 ジュCONDを底に敷きマスカルポーネのムース、ブルーベリーのシャンディーをのせ、上から牛乳のムースをかけカプチーノ状とし皿にのせる。
- 6 ブルーベリーソースとあめをつくり飾る。フルーツとミントを飾って完成。

