

グレープフルーツと抹茶のムース

直径 15cm

<材料>

- パートシュクレ(タルト生地) ●グレープフルーツムース
 - 薄力粉 100g
 - 無塩バター 50g
 - 粉糖 40g
 - 塩 ひとつまみ
 - 全卵 30g
 - グレープフルーツジュース 150g
 - グラニュー糖 30g
 - ゼラチン 5g
 - 生クリーム 100g
- 抹茶ジェノワーズ ●抹茶ムース
 - 卵 2個
 - グラニュー糖 60g
 - 薄力粉 50g
 - 抹茶 10g
 - バター 20g
 - 牛乳 80g
 - グラニュー糖 30g
 - 卵黄 2個
 - 抹茶 10g
 - お湯 大2
 - ゼラチン 4g
 - 生クリーム 100g
- 生クリーム 80g
- グラニュー糖 6.5g
- 抹茶 4g
- ジャム (サンド用)

<準備>

ゼラチンをふやかしておく
粉類はふるっておく

<作り方>

- パートシュクレ
 - ①バターをクリーム状にし塩を入れ混ぜる。粉糖を2回に分けて加えて混ぜる
 - ②全卵を2~3回に分けてよく混ぜ薄力粉を1度に入れ粉気がなくなるまでザックリを混ぜる
 - ③冷蔵庫で30分以上休ませ。3mmの厚さに伸ばし12cmのセルクルで抜く
 - ④180℃で15分~20分焼き卵白を塗りさらに2分焼いておく
- 抹茶ジェノワーズ
 - ①卵とグラニュー糖をボウルにいれ高速で泡立てる(湯煎にかけ卵を人肌に温める)
 - ②泡だて器を持ち上げた時にリボン状に線が残るくらいまでしっかり泡立てる
 - ③ふるった薄力粉を2~3回に分けて加えゴムベラで混ぜる
 - ④温めたバターも加え混ぜる。鉄板に流し180℃15分くらい焼く
 - ⑤焼き上がったら12cmのセルクルで抜いておく
- グレープフルーツムース
 - ①ゼラチンをふやかしておく
 - ②グレープフルーツジュースとグラニュー糖を鍋に入れ沸騰直前まで温める
 - ③②にゼラチンをいれ荒熱をとる
 - ④生クリームを8分立てにして③と合わせる
- グレープフルーツムース
 - ①ゼラチンはふやかしておく
 - ②抹茶は熱湯で溶いておく
 - ③卵黄にグラニュー糖を入れ白っぽくなるまで混ぜる
 - ④③に②の抹茶を入れ混ぜる
 - ⑤④に人肌に温めた牛乳を加える
 - ⑥鍋に戻し弱火に掛けトロミを付ける
 - ⑦ゼラチンを加え荒熱を取る
 - ⑧生クリームを8分立てにして⑦と合わせる
- 組み立て
 - ①15cmのセルクルにパートシュクレを敷き、抹茶ジェノワーズにジャムを塗り重ねる
 - ②①にグレープフルーツムース⇒抹茶ムースの順で流し冷凍庫で冷やす
 - ③仕上げに生クリーム、グラニュー糖、抹茶を泡立てた抹茶シャンティを絞る

