

## アグリーム agrumes

6cm 丸型 10 個

### <材料>

#### クッキー生地 3mm 厚 (180°C 15~20 分)

バター 30g  
塩 ひとつまみ  
粉砂糖 30g  
全卵 20g  
小麦粉 75g

#### スポンジ生地 310×255 cm天板 (170°C 15~20 分)

A全卵 110g  
Aグラニュー糖 35g  
小麦粉 30g  
Bサラダ油 10g  
B生クリーム 15g

#### カスタードクリーム

牛乳 180g  
バニラ 1/4 本  
卵黄 50g  
グラニュー糖 40g  
小麦粉・コーンスターチ 各 10g  
バター 10g  
オレンジジュース 30g  
ゼラチン 3g  
生クリーム 100g

#### クリームチーズムース

クリームチーズ 150g  
グラニュー糖 40g  
Cオレンジジュース 20g  
Cオレンジピール (細かく刻む) 35g  
板ゼラチン 3g  
生クリーム 150g

Dマーマレードジャム 200g  
Dオレンジジュース 20g

#### チーズクリーム

クリームチーズ 50g  
グラニュー糖 20g  
生クリーム 100g

### <作り方>

#### ①クッキー生地

- ・バターに塩を入れゴムベラでクリーム状にし、粉砂糖を2回に分けて加えて混ぜる。
- ・全卵を2~3回に分けて加えてよく混ぜ、小麦粉を加えて粉気がなくなるまで切り混ぜをし、側面に押しつけるようにしながら1つにまとめ、3mm厚の伸ばし冷蔵庫で30分程度休ませる。
- ・6cmの円型で10枚抜き、180°Cで15~20分程きつね色になるまで焼く。

#### ②スポンジ生地

- ・Aをボールに入れ、湯煎で人肌程度に泡立てながら温め、ハンドミキサーの羽を持ち上げた時にもったりと線が残る程度まで泡立てる。
- ・小麦粉を加えてゴムベラで混ぜ、湯煎で温めたBを加えてさらに混ぜ、紙を敷いた天板に流し170°Cで20~30分程焼く。
- ・焼き上がったら天板から外して粗熱をとり、6cmの丸型で20枚抜いておく。

#### ③カスタードクリーム

- ・卵黄とグラニュー糖の2/3量を加えよくすり混ぜ、次に小麦粉・コーンスターチを入れ混ぜておく。
- ・鍋に牛乳、裂いたバニラとグラニュー糖の残りをを入れて沸騰させ、混ぜておいた卵黄生地に加えて泡立て器でよく混ぜ、漉しながら鍋に戻す。
- ・強火にかけながら泡立て器で絶えず混ぜボコボコと沸騰したら氷水にあてたバットに広げて冷やしておく。
- ・冷めたカスタードクリームをボールに入れてハンドミキサーでほぐし、戻しておいたゼラチンとオレンジジュースを合わせて湯煎で溶かして加えて8分立てにした生クリームを加え混ぜ合わせる。



### <準備>

- ・各粉類、粉砂糖はふるっておく
- ・ゼラチンは冷水でふやかしておく
- ・クリームチーズは室温でやわらかく戻しておく
- ・Cのオレンジピールは細かく刻んでオレンジジュースと合わせておく
- ・Dを合わせて中火にかけ、とろみが付く程度に煮詰めておく

**④クリームチーズムース**

- ・クリームチーズをゴムベラでクリーム状にし、グラニュー糖を2回に分けて加え都度よく混ぜる。
- ・合わせたCに戻しておいたゼラチンを加えて湯銭で溶かし、クリームチーズに加えてダマが残らないようによく混ぜる。
- ・生クリームをゆるめに泡立てて加えて混ぜる。

**⑤チーズクリーム**

- ・クリームチーズと砂糖を合わせてハンドミキサーで混ぜ、生クリームを加えてもったりとする位までよく混ぜ合わせ、星形の口金をセットした絞り袋に入れておく。

**⑥組立て**

- ・バットの上で6cmの大きさに巻いたムースフィルムを置き、フィルムの底に①のクッキーを敷く。
- ・④のクリームチーズムースを均等に分けて詰める。
- ・②のスポンジの焼き面にDのマーマレードジャムを塗り、そのうちの10枚をジャムを塗った面を下にしてムースの上ののせて軽く押さえて平らにならす。
- ・③のカスタードクリームを均等に分けて詰める。
- ・②のスポンジの残りをジャムを塗った面を下にしてカスタードの上ののせて軽く押さえて平らにする。
- ・⑤のチーズクリーム少量を表面に絞り平らにならすように塗り、その上からマーマレードジャムをのせて平らにならす。チーズクリームをジャムをのった表面の中央に絞り、オレンジピールを飾る。