

Mousse Pistache

ムースピスターシュ



嘉陽田 美紀

今回は緑をテーマとし「和」をイメージしたシンプルなデコレーションで仕上げました。ピスタチオとフランボワーズを使用したムースになっており、フランボワーズの甘酸っぱさとピスタチオの香りをお楽しみ頂くことができます。中に入るピューレはお好みのフルーツに変えても美味しくなるのではないのでしょうか。

ムースピスターシュ

直径 7cm× 高さ 3cm ストーン型 10 個分

材料

【クランブルショコラ】

(A)
無塩バター . . . 74g
粉糖 . . . 74g
アーモンドブードル . . . 74g

(B)
ホワイトチョコレート . . . 45g
カカオバター . . . 9g
ブラリネアモンド . . . 9g

【クーリーフランボワーズ】

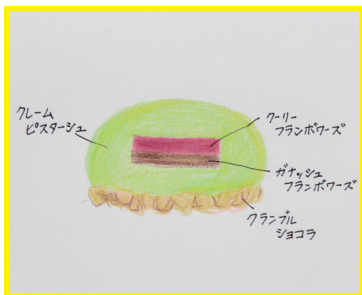
フランボワーズピューレ . . . 90g
グラニュー糖 . . . 66g
板ゼラチン . . . 2g
レモン果汁 . . . 3g
キルシュ . . . 4g

【ガナッシュフランボワーズ】

ジバララクテ . . . 36g
生クリーム . . . 35g
フランボワーズピューレ . . . 20g

【クレーム ピスターシュ】

牛乳 . . . 94g
卵黄 . . . 40g
グラニュー糖 . . . 40g
板ゼラチン . . . 4g
ピスタチオペースト . . . 48g
生クリーム . . . 200g



クランブルショコラ

(A)

- ① バターをクリーム状にする。
- ② ふるった粉糖とアーモンドブードルを合わせ、裏漉しをする。



- ③ 160℃のオーブンで 8 分焼成し、色がつき始めたら、スクッパーで軽く混ぜる。2 分おきにこの作業を行い、全体にしっかり色がいれば完成。



(B)

- ④ ホワイトチョコレートとカカオバターと一緒に湯煎で溶かし、溶けたらブラリネを合わせる。
- ⑤ 焼成したクランブルが冷めたら④でコーティングする。



クーリーフランボワーズ

- ① ゼラチンは氷水でふやかし、ペーパーで水気をとる。
- ② ピューレとグラニュー糖を手鍋に入れ 60℃まで温め、火からおろしゼラチンを加え混ぜる。
- ③ 粗熱をとり、キルシュとレモン果汁を加え、直径 4cm× 高さ 2cm のフレキシバン（型）に 10g ずつ流し冷凍する。

ガナッシュフランボワーズ

- ① チョコレートを湯煎で溶かす。
- ② 生クリームとピューレを手鍋に入れ、沸騰直前まで温め①に少しずつ加える。
- ③ 冷凍庫で固めたクーリーフランボワーズの上に 7g ずつガナッシュを流し冷凍する。



クレームピスターシュ

- ① ゼラチンを氷水でふやかしペーパーで水気をとる。
- ② 手鍋に牛乳とひとつまみのグラニュー糖をいれ中火で沸騰直前まで火にかける。
- ③ 卵黄とグラニュー糖を白くもったりするまで混ぜ合わせる



- ④ ②③を合わせ鍋に戻し、中火で火にかけとろみが出るまで炊く（78℃）



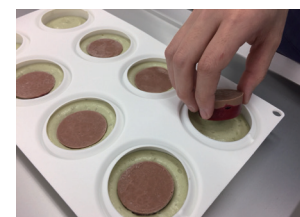
- ⑤ 火からおろし、ゼラチンを加えシノワで濾し、粗熱を取る。
- ⑥ ⑤をピスタチオペーストに少しずつ合わせる。



- ⑦ 生クリームを 7 分立てにし、2 回に分けて⑥に合わせる。

仕上げ

- ① クレームピスターシュをストーン型の 2/3 量絞り、冷凍していたクーリーとガナッシュを真ん中に入れる。更にクレームピスターシュを薄く絞りクランブルをのせ 1 日冷凍する。



- ② しっかり固まったら型からはずし、霧状のチョコレートでコーティングする。最後にローストして刻んだピスタチオをのせる。