

# 紅玉デザート



タカ食品	
桜 紅玉 G019	
1kg×5本入り	(冷凍ビュレ)
コンサントアップル	
1kg×10袋入り	(パウダースト)
ヌージュレ caramelle	
1kg×10袋入り	(上掛け)

目安：8×3.5×4h 楕円カップ 約16個分

## ■紅玉ムース

桜 紅玉 G019	563 g
30℃ボーメシロップ	98 g
卵黄	75 g
生クリーム (35%)	300 g
板ゼラチン	10.5 g
カルヴァドス	7.5 cc

## ■スパイスシート (8取×1枚分)

バター	270 g
グラニュー糖	240 g
卵	3 個
アーモンドプードル	270 g
薄力粉	30 g
シナモン	1.5 g
カルダモン	0.5 g
ホワイトペッパー	0.1 g
紅茶葉	10 g
ベーキングパウダー	1.5 g
	(小匙2分の1)

## ■キャラメルソース

グラニュー糖	70 g
水あめ	70 g
バニラペースト 777 (ミコヤ香商)	0.2 g
コンサントアップル	80 g
生クリーム (35%)	150 g

## ■上掛け

ヌージュレ caramelle	適量
-----------------	----

## ＜紅玉ムース＞

- ① 卵黄に沸かしたシロップを注ぎ混ぜ合わせる。82℃～86℃まで加熱後シノワをとおしてミキサーボールに移し、たてる。(パートポンプ)
- ② もどした板ゼラチンを湯煎にかけて溶かし、ピューレとあわせる。
- ③ ②にたてた生クリームをあわせる。
- ④ ③に①をあわせる。

## ＜スパイスシート＞

- ① バターを室温にもどしておく。薄力粉、スパイス類、ベーキングパウダーをあわせてふるい、紅茶葉(細かいもの)とあわせておく。
- ② ミキサーボールに①のバターを入れてバターでクリーム状に立てる。グラニュー糖を加えながらさらに良く立てる。
- ③ 卵を分離しないよう少しずつ加える。アーモンドプードルを加え更に良く立てる。
- ④ ①の粉類を加え、均等に混ぜたら天板にあげ、平らにならして焼成する。(180℃約10分)

## ＜キャラメルソース＞

- ① 生クリームと水あめと一緒に火にかけ沸騰させる。
- ② 別の鍋にグラニュー糖を入れ好みのキャラメル色になるまで焦がす。いったん火を止め、①を少しずつ加え、再び火にかけて滑らかなキャラメルソースをつくる。
- ③ ②を裏ごして、コンサントアップルを加える。

