

ストロベリーババロア



材料(21センチ丸型)

・水	150g
・グラニュー糖	15g
・ゼラチン	7g
・キルツシュ	7g
・卵黄	3個分
・砂糖	30g
・牛乳	300g
・砂糖	30g
・ゼラチン	12g
・生クリーム	200g
・キルツシュ	20g
・いちご	5~6個
・スポンジ	1cm厚1枚
・シロップ	適量

作り方

- 1 水とグラニュー糖は煮立ててゼラチンを加え、粗熱が取れたらキルツシュを加える。
(ゼラチンは5倍の水にふやかしておく)
- 2 卵黄に砂糖を混ぜ、白っぽくなるまでよく混ぜ合わせる。牛乳に砂糖を加え沸騰直前まで温める。
- 3 卵黄のボウルに少しづつ温めた牛乳を加えて混ぜる。鍋に戻し弱火でゆっくりととろみがつくまで煮上げる。
(アングレーズ)ゼラチンを加え、漉す。
- 4 生クリームを7分立てにし、冷ました3に加えキルツシュを入れる。
- 5 ゼリー液の半量を型に流し、少し固まったら(指紋が付ぐらいの固さ)スライスしたイチゴを綺麗に並べ、その上から
残りのゼリー液を流し同じように指紋が付ぐらいの固さに固める。
- 6 冷めて少し固まりかけたババロア液を静かに流す。
- 7 流し終わったら、シロップを多めに打ったスポンジを上に乗せ冷蔵庫でしっかり半日固める。
- 8 型ごと、熱めのお湯を張った中に、「ドボン」と3秒ぐらい入れ、手早く皿を乗せて裏返しにし、ゆすって取り出す。

Memo