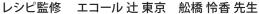
#### グレーテルのかまど 番組特製レシピ

#### ~真夏のクリスマスのパブロバ~より

## パブロバ





軽い食感のパブロバ。メレンゲはかわいらしくクリスマスカラーの3層にして、華やかに仕上げました。 メレンゲの間にも上にもたくさんフルーツをあしらい、メレンゲ菓子もトッピング!見た目も楽しいケーキです。

### 材料 ~ 直径約15cm 1台分~

砂糖

抹茶

コーンスターチ

#### <ベースのメレンゲ> 3つに分けて色づけします

卵白	90g	
 砂糖	75g	グラニュー糖
レモン汁	小さじ1/5(1g)	
<白色>		
メレンゲ	55g	
 砂糖	35g	グラニュー糖
コーンスターチ	6g	
バニラエッセンス	適量	
メレンゲ	55g	
	35g	グラニュー糖
コーンスターチ	6g	
ラズベリーパウダー	2g	
 <緑色>		
	55g	





35g

6g

2g

グラニュー糖

## 2/4

#### グレーテルのかまど 番組特製レシピ

#### <仕上げ>

生クリーム	250g	乳脂肪42%くらいのもの
粉砂糖	12g	
イチゴ	9粒	
キウイフルーツ	2個	
ラズベリー	適量	
ブルーベリー	適量	
 飾り用のメレンゲ		

## 作り方

## Prepare 準備

- ■抹茶は茶こしでふるう
- ■各色ごとに砂糖、コーンスターチ、ラズベリーパウダーまたは抹茶を合わせて混ぜる
- ■イチゴは5個を組み上げ用に縦に薄切り、4個を仕上げ用に縦半分にする
- ■キウイフルーツは全て半月切りにする
- ■オーブンを100℃に温める
- ■オーブン用の紙に直径15cmの円を3つ描く
- ■絞り袋に丸と星の口金をそれぞれつける

#### メレンゲ作り



ボウルに卵白とレモン汁を入れてハンドミキサーで 泡立てる。

グラニュー糖を4回に分けて加えてしっかりと泡立てる。

- ※ボウルをさかさまにしても落ちないくらいにしっかりと!
- ※油分や水分のない清潔な器具を使ってください。



Step 2

3等分(約55g)にして、白メレンゲはグラニュー糖と コーンスターチを合わせたものと、バニラエッセンスを 加え、ゴムべらでさっくりと混ぜ合わせる。 ピンク色、緑色も同様に混ぜる。



Step 3
25-723

オーブン用の紙にあらかじめ描いておいた円の 真ん中に2/3 (約40g弱)をのせ、円に合わせてスプー ンで丸くのばす。



#### グレーテルのかまど 番組特製レシピ



残っている白メレンゲの半分をピンクに、もう半分を 緑に入れてマーブル状にさっくりと混ぜ合わせる。 それぞれ丸と星の口金(直径約10mm位)をつけた 絞り出し袋に入れ、直径2cm程度にしぼりだす。(飾り用)



# Step 5

100℃のオーブンで約2時間半焼く。

※焼き上がりは絞ったものを1個取り出して冷まし、中までサクサクしていればOK



# Step 6

そのままオーブンの中で冷ます。 保存する場合は乾燥剤などを使い、しけないようにする。

#### 組み上げ



生クリームに粉砂糖を加えて、泡立てる。

※泡だて器ですくっても落ちない固さに



白色のメレンゲに生クリームをスプーンでぬり広げ、 薄切りにしたキウイフルーツを並べる。



Step9

緑色のメレンゲを重ね、同様に生クリームをぬり広げ、 薄切りにしたイチゴを並べる。



Step 10

ピンク色のメレンゲを重ね、生クリームをぬり広げ、 ふちをスプーンでペタペタと毛羽立たせる。



3/4



#### グレーテルのかまど 番組特製レシピ



#### 仕上げ



生クリームをスプーンですくい、表面に3か所ほど こんもりとかたまりでのせる。



ステップ12

フルーツを飾る。 「tep12 キウイフルーツ の順にのせる。 キウイフルーツ→イチゴ→ラズベリー→ブルーベリー 最後に飾り用メレンゲをのせる。



#### 食べごろと保存方法

作ったらすぐに召し上がってください。



