

～ヘンゼルのそっくりスイーツ～より

そっくりスイーツ

レシピ監修 エコール 辻 東京 中濱 尚美 先生



スイーツを作り続けて10年。今夜はヘンゼルの腕だめし！
パリで注目の最先端、本物の果物そっくりのスイーツに挑戦します。

材料 ～4.5cm 10個分～

<りんごジュレ>

りんごジュース	140ml
レモン汁	25ml
グラニュー糖	10g
ペクチンNH	3g

<りんごのコンポート>

水	250ml
グラニュー糖	100g
りんご	100g

<りんご入りジュレ>

りんごジュレ	140g
りんごのリキュール	10ml
レモン汁	2ml
りんご	100g
りんごのコンポート	40g

<りんごクリーム>

生クリーム	80g
粉ゼラチン	12g
水	58ml
ホワイトチョコレート	80g
りんごジュース	60ml

グレーテルのかまど 番組特製レシピ

生クリーム	200g
-------	------

りんごリキュール	10ml
----------	------

<上掛け用チョコレート>

ホワイトチョコレート	250g
------------	------

カカオバター	250g
--------	------

チョコレート用色粉(緑)	適量
--------------	----

<ナパージュ>

非加熱ナパージュ	300g
----------	------

水	適量	調節用
---	----	-----

* チョコレート(棒状)	ヘタ用
--------------	-----

作り方

Prepare
準備

- 粉ゼラチンと水をあわせておく
- りんごは皮をむき、種と芯を取り除いておく

りんごジュレを作る

Step 1
ステップ1

鍋にりんごジュースとレモン汁を入れて沸騰させる。

Step 2
ステップ2

沸騰したら、グラニュー糖とペクチンを合わせ、泡だて器で混ぜながら加える。
2分間加熱する。

Step 3
ステップ3

粗熱をとって、1時間冷蔵する。

りんごのコンポートを作る

Step 4
ステップ4

半割りしたりんごを4等分にする。



Step 5
ステップ5

鍋に水とグラニュー糖を入れて沸騰させる。



Step 6
ステップ6

りんごを加え、落とし蓋をして中火で煮る。



Step 7
ステップ7

火が通ったらボウルに移してさます。



りんご入りジュレを作る

Step 8
ステップ8

コンポートと生のりんごを3mm角に切る。



Step 9
ステップ9

ステップ3のりんごジュレをゴムべらでかき混ぜてやわらかくする。
レモン汁とりんごリキュールを加えて混ぜ、ステップ8を混ぜる。



Step 10
ステップ10

半量を直径3.5cmの半球型に流し冷凍する。



Step11 ステップ11

かたまったら型から抜き、残りのジュレを型に流す。
冷凍したジュレを上からかぶせて球体にして冷凍する。



りんごクリームを作る

Step12 ステップ12

生クリーム(80g)を鍋に入れ沸騰させる。

Step13 ステップ13

沸騰したら、ゼラチンを加え、チョコレートと混ぜ合わせる。

Step14 ステップ14

冷たい生クリーム(200g)とりんごジュース、りんごリキュールを加え、12時間冷蔵する。

組み上げ

Step15 ステップ15

ステップ14のりんごクリームをへらでよく混ぜる。
氷水をあててハンドミキサーで泡立てる。



Step16 ステップ16

絞り袋に入れたクリームを、直径4.5cmの球体型の半分
まで入れ、ステップ11を押し込む。



Step17 ステップ17

型の蓋をして上部までクリームを絞り入れ、冷凍する。



Step18

ステップ18

かたまったらピーラーで表面を削り、りんごの形にととのえる。
上部は温めたスプーンで削ってくぼませる。
※冷たいため、また衛生的に作業するためにゴム手袋をしてください。



Step19

ステップ19

表面がでこぼこしていたら、手のひらで表面を滑らかにして冷凍する。
※クリームがやわらかく作業がしにくければ、クリームがかたまってから表面を滑らかにしてください。



仕上げ

Step20

ステップ20

ホワイトチョコレートとカカオバターを溶かして合わせ、40℃にする。
緑の色粉を加えて混ぜる。



Step21

ステップ21

ステップ19に竹串をさし、全体をチョコレートにくぐらせ、オープンペーパーの上に置く。



Step22

ステップ22

チョコレートがかたまったら、ナパージュにくぐらせる。



Step23

ステップ23

オープンペーパーの上に置き、30分冷蔵する。

Step24

ステップ24

竹串を抜き、余分なナパージュをとる。

Step25

ステップ25

竹串を抜いた部分にチョコレートのヘタをさす。



食べごろと保存方法

次の日までにお召し上がりください。