

～イギリス王妃のシャルロット～より

## シャルロット

レシピ監修 エコール 辻 東京 中濱 尚美 先生



まわりは、ふわふわのビスキュイ。  
中には、バニラが香るひんやりババロア!旬のフルーツをたっぷりのせて!  
イギリスの夏を詰め込んだゴージャスなシャルロットを召し上がれ!

### 材料 ~直径15cm 1台分~

#### <ビスキュイ生地>

卵黄	40g	Mサイズ2個分
グラニュー糖	30g	
バニラエッセンス	適量	
卵白	60g	Mサイズ2個分
グラニュー糖	30g	
薄力粉	60g	
粉砂糖	適量	

#### <ババロア>

牛乳	125ml	
バニラのさや	1/4本	
卵黄	30g	Mサイズ1.5個分
グラニュー糖	37.5g	
粉ゼラチン	5g	
水	30ml	
生クリーム	125g	乳脂肪分38~47%を使用してください (番組では42%を使用)

## <飾り>

いちご	適量
ラズベリー	適量
ブルーベリー	適量
ブラックベリー	適量
赤すぐり	適量
ミント	適量

## 作り方

### Prepare 準備

- 薄力粉をふるっておく
- 型紙を用意しておく  
天板のサイズに合わせた紙に、幅5cmの帯状の線を2組(合わせて長さ47cm以上になるように)、直径15cmの円を1つ描く
- オーブンを200℃に温めておく
- ムースフィルムがある場合は、セルクル型の内側に巻いておく(なくてもOK)
- 粉ゼラチンを分量の水でふやかしておく

## ビスキュイ生地を作る

### Step 1 ステップ1

卵黄とグラニュー糖を白っぽくなるまですり混ぜる。



### Step 2 ステップ2

バニラエッセンスを加える。



### Step 3 ステップ3

泡立てた卵白にグラニュー糖を3回に分けて加えながら、メレンゲを作る。



### Step 4 ステップ4

ステップ2にメレンゲの一部を加え、切り混ぜる。



## Step 5 ステップ5

残りのメレンゲをもう一度かき混ぜ、ステップ4に全て加え、切り混ぜる。



## Step 6 ステップ6

薄力粉を加え、切り混ぜる。



## Step 7 ステップ7

絞り袋に詰め、裏返した型紙に沿って、幅5cm×長さ47cmの帯状に絞る。



## Step 8 ステップ8

直径15cmの渦巻き状に絞る。



## Step 9 ステップ9

帯状に絞った生地の上に粉砂糖をふる。



## Step 10 ステップ10

200℃のオーブンで約10分焼く。



## Step 11 ステップ11

焼き上がり後すぐに天板から外し、型紙ごとぬれ布巾の上に置き、乾燥しないように紙をかけて粗熱をとる。



型の準備をする

Step12

ステップ12

帯状の生地の一部をまっすぐに切りそろえ、両端の固い部分を切り落とす。



Step13

ステップ13

セルクルの内側にあて、余分な生地を切る。  
(生地の切りそろえた側を下に、上面を外側に向ける。)



Step14

ステップ14

渦巻き状の生地を、底面の大きさにあうように切り抜き、はめる。



ババロアを作る

Step15

ステップ15

鍋に牛乳とさいたまニラのさやを入れて沸騰させる。



Step16

ステップ16

卵黄とグラニュー糖をすり混ぜる。



Step17

ステップ17

ステップ15を2回に分けてステップ16に加え、鍋にもどし、弱火から中火で、混ぜながら83℃まで加熱する。  
火を止めて、ふやかしたゼラチンを加え、よく混ぜる。



Step18

ステップ18

清潔なボウルにこし、氷水にあてて25℃まで冷ます。



## Step19

ステップ19

ゆるく泡立てた生クリームと合わせ、混ぜる。



## Step20

ステップ20

ステップ14に流し入れ、冷凍庫または冷蔵庫で冷やし固める。



## Step21

ステップ21

フルーツを表面に飾る。



## 食べごろと保存方法

翌日までにお召し上がりください。