

# CHARLOTTE ROUGE

RECETTE PAR IZUMI KOICHI "ASTERISQUE"

シャルロット・ルージュ 〈Ø15×H4cmセルクル3台分〉

〔ビスキュイ・キュイエール〕 40×60cm天板1枚分

卵黄……240g  
グラニュー糖A……42g  
ハチミツ……9g  
グラニュー糖B……195g  
乾燥卵白……2g  
卵白……212g  
薄力粉……165g  
コーンスターチ……25g  
ベーキングパウダー……3.5g  
色素(赤)……適量

- ①卵黄、ハチミツ、グラニュー糖Aを混ぜ合わせ、35°Cに熱をつけてリユバン状になるまで泡立てる。
- ②グラニュー糖B、乾燥卵白、卵白でメレンゲを立てて色素で着色する。
- ③薄力粉、コーンスターチ、ベーキングパウダーをともに合わせてふるい、②③と混ぜ合わせる。
- ④天板に絞り、160°Cのオーブンで約10分焼成する。

〔パバロアーズ・ココ〕 作りやすい分量

牛乳……178g  
ココナッツミルクピューレ……178g  
ココナッツミルクパウダー……42g  
卵黄……114g  
グラニュー糖……64g  
板ゼラチン(シルバー)……11g  
ココナッツリキュール……28g  
生クリーム(35%)……320g

- ①牛乳、ココナッツミルクピューレ、ココナッツミルクパウダーを鍋に入れて沸騰させる。
- ②卵黄とグラニュー糖を混ぜ合わせ、①を加えてクレーム・アングレーズを炊く。
- ③ふやかした板ゼラチンを加えて溶かし、粗めのシノワで漉す。
- ④20°Cまで冷やし、泡立てた生クリームとココナッツリキュールと混ぜ合わせる。

〔ムース・ルージュ〕

ストロベリーピューレ……90g  
ラズベリーピューレ……90g  
板ゼラチン(シルバー)……8g  
オードヴィ フランボワーズ……32g  
グラニュー糖……98g  
卵白……48g  
水……30g  
生クリーム(35%)……218g

- ①ふやかした板ゼラチンを40°Cに溶かし、ストロベリーピューレ、ラズベリーピューレ、オードヴィを入れて混ぜ合わせる。
- ②グラニュー糖と水を120°Cまで煮詰めてシロップを作り、卵白に注いでイタリアンメレンゲを立てる。
- ③①に泡立てた生クリームを合わせ、②を加え混ぜる。

〔コンポート・フランボワーズ〕

冷凍フランボワーズホール……90g  
ラズベリーピューレ……58g  
ハチミツ……8g  
水……120g  
グラニュー糖……70g  
LMペクチン(LMSN325)……2.5g  
レモン汁……1/2個  
レモン皮……1/2個

- ①フランボワーズホール、ラズベリーピューレ、ハチミツ、水、レモン汁、レモン皮を鍋に入れて50°Cまで熱をつける。
- ②グラニュー糖とペクチンを混ぜ合わせて①に加え、沸騰したら約2分弱火で加熱する。
- ③冷蔵庫で冷やす。

〔クレームシャンティ・ルージュ〕

生クリーム(41%)……250g  
グラニュー糖……10g  
ジュレ・ルージュ……65g

- ①すべての材料を混ぜ合わせて泡立てる。

〔ジュレ・ルージュ〕

ラズベリーピューレ……128g  
グラニュー糖……16g  
トレハロース……4g  
板ゼラチン(シルバー)……2.5g

- ①ラズベリーピューレの1/2、グラニュー糖、トレハロースを鍋に入れて60°Cまで熱をつける。
- ②ふやかした板ゼラチンを加えて溶かし、残りのピューレを混ぜ合わせる。
- ③冷蔵庫で一晩休ませる。

〔デコレーション〕

イチゴ、ラズベリー、レッドカラント、サンタ

〔モンタージュ〕

ラズベリーピューレ……適量  
ナパージュ……適量

- ①ビスキュイ・キュイエールを直径15cmのセルクルで抜き、底に敷きこむ。
- ②幅3cmにカットしたビスキュイを型に巻く。
- ③パバロアーズ・ココをビスキュイの上端ギリギリまで流し入れ、コンポート・フランボワーズを絞る。
- ④ムース・ルージュを型いっぱいまで流し入れ、冷凍庫で冷やし固める。
- ⑤型から外して表面に乾燥防止のピストレをかけ、クレームシャンティ・ルージュを絞る。
- ⑥ナパージュにラズベリーピューレを加えて絞る。
- ⑦イチゴ、ラズベリー、レッドカラント、サンタを飾り付ける。

ASTERISQUE



アステリスク

和泉 光一 シェフ

東京都渋谷区上原1-26-16

タマテクノビル1F

☎ 03-6416-8080

<https://www.asterisque-izumi.com>



〈作り方はこちらのレシピ動画へ〉  
<https://youtu.be/bv3YWbxTtts>

