

Menu HALLOWEEN Party sweets Recipe マスカルポネのカボチャムースとココアスポンジのゴーストCake



同じ材料でスコープケーキも作れる

材料
 直径6cm x 高さ4cmのケーキ型
 ホール... 8個分 (セルク)

17cm x 21cm x 高さ3cm
 スコープケーキ型 x 1台分

- ココアスポンジ (cm x cmの天板1台分)
 - 薄力粉... 60g
 - ココア... 15g
 - 卵... 3個 (室温にもせず)
 - グラニュー糖... 70g
 - 牛乳... 20g
 - 無塩バター... 18g

- マスカルポネのカボチャムース
 - マスカルポネ... 100g
 - かぼちゃの裏ごしペースト... 100g
 - 生クリーム 150cc
 - グラニュー糖... 30g
 - ゼラチン... 2g
 - 水... 30cc
- トップのかぼちゃクリーム
 - 生クリーム... 50cc
 - かぼちゃの裏ごしペースト... 120g



- 準備**
- かぼちゃの裏ごしペーストを作っておく
 - かぼちゃ 1/2個分
 - まず種を綺麗に水洗いし水気を拭き取り
 - 全体をラップで包み電子レンジで加熱する(レンジによって時間は異なるので様子を見ながら)
 - 600Wで6分、その後様子を見ながら2分ほど蒸らす
 - 皮から綺麗に剥き取り、甘さが足りなければお好みで砂糖を加えて調整

- 作り方** (ホール917°)
- 天板にスッキングシートをしき、オーブンで170°Cに予熱
 - 大きめのボールに全卵を割りほぐしハンドミキサーで白っぽくなるまでまぜグラニュー糖を3回に分けて加えその都度しっかり混ぜる5分以上まぜ生地が糸が伸びる位になれば①を加え3分ほど混ぜようすくませるようゴムベラで手早く混ぜる
 - ②に①を加え全体がまざったら天板に流し入れ2~3回トントンと空気抜きオーブンで15~18分程焼く
 - 生地が冷めたらセルクで丸型に16枚抜いておく
 - マスカルポネのかぼちゃムース
 - ボールに④と入れ⑤を加え混ぜる
 - 別のボールで角がたつ手前まで泡立てた生クリームを作り100gだけ使用する
 - ⑤のボールを底を氷水につけてトロみがついてきたら⑥を加えムースの完成。セルクの中にココアスポンジムースのツブを2個刺さる