

みかんのオペラ

材料 (15cm丸型ひとつ)

●ボトム (ビスキュイ・ジョコンド)

- ・全卵 0.5個
- ・アーモンドプードル 25g
- ・グラニュー糖 20g、5g
- ・薄力粉 5g
- ・卵白 15g
- ・無塩バター 5g



●コーヒーシロップ

- ・水 (お湯) 25g
 - ・グラニュー糖 20g
 - ・インスタントコーヒー粉 3g
- (好みでブレンダーやオレンジリキュールを3g)

●ガナッシュ 10分

- ・グラニュー糖 12g
- ・生クリーム 60g
- ・チョコレート 60g
- ・無塩バター 12g

※チョコレートを小さく割っておく

●みかんのムース 15分

- ・グラニュー糖 10g
- ・生クリーム 40g
- ・ゼラチン 2g
- ・ゼラチンふやかす水 15ml (大さじ1)
- ・皮むきみかん 80g (小玉みかん1~2個)

※ゼラチンを水でふやかしておく

●コーヒーのムース 10分

- ・グラニュー糖 20g
- ・インスタントコーヒー粉 10g (大さじ2)
- ・牛乳 60g
- ・生クリーム 60g
- ・ゼラチン 3g
- ・水 15ml (大匙1)

※ゼラチンを水でふやかしておく

●チョコレートのグラサージュ 10分

- ・生クリーム 50g
- ・チョコレート 50g
- ・水あめ 10g

※チョコレートを小さく割っておく

○ボトム (ビスキュイ・ジョCOND)

- 【準備】
- ・バターを電子レンジで溶かしておく
 - ・型底にクッキングシートを敷く
 - ・オーブンを210°Cに予熱しておく

ボウル_中

- Add
- ・全卵 0.5個
 - ・アーモンドプードル 25g
 - ・グラニュー糖 20g

泡立て器で白っぽくなるまで泡立てる

- Add
- ・薄力粉 5g

ゴムベラで混ぜる

泡立て容器

- Add
- ・卵白 15g
 - ・グラニュー糖 5g

8分立て (先がピンと立つくらい)

2回に分けて入れ、都度ゴムベラで混ぜる

- Add
- ・溶かしたバター 5g

ゴムベラでよく混ぜる

流し込む

15cm丸型

210°Cに予熱したオーブンで12分焼く
焼いている間に下の「コーヒーシロップ」を作る

焼き後、型底から生地をはがし、底紙もはがす。
裏面 (底紙がついていた面) にコーヒーシロップを塗り、塗った面を上にも再び型に収める。

完了

○コーヒーシロップ

- 【準備】
- ・沸騰させたお湯を用意

容器_小

- Add
- ・お湯 25g
 - ・グラニュー糖 20g

よく混ぜ、グラニュー糖を溶かす

- Add
- ・インスタントコーヒー粉 3g
(お好みでブランデーやオレンジリキュール 3g)

ゴムベラで混ぜる

完了

余ったら、ヨーグルトにかけたり牛乳に加えたりすると美味しいよ

【準備】・チョコレートを小さく割っておく

○ガナツシュ

レンジ可ボウル_中

Add ・生クリーム 60g

沸騰するまで電子レンジで温める
(600Wでおよそ50秒)

Add ・砕いたチョコレート 60g
・グラニュー糖 12g

5分放置後、ゴムベラで滑らかになるまでよく混ぜる

ゴムベラで滑らかになるまで混ぜる

レンジ可容器_小

Add ・バター 12g

レンジでクリーム状(ポマード状)に温める
(600Wでおよそ40秒)

流し込む

15cm丸形

冷凍庫で15分ほど冷やした後、
冷蔵庫で1時間以上冷やし固める

完了

○みかんのムース

【準備】・みかん2個の皮と薄皮を剥いておく
・剥いたみかん30gは5mm程度に刻んでおく

鍋

容器_小

Add

- ・皮むきみかん 50g
- ・グラニュー糖 10g

みかんをつぶしながら弱火で7分ほど煮る

濡れ布巾などの上に置いて
少し冷ます（80度以下）

よく混ぜ溶かす

Add

- ・刻んだ皮むきみかん 30g

みかんをつぶさないようゴムベラで優しく混ぜる

Add

- ・水 15ml
- ・ゼラチン 2g

ふやかす

泡立てボウル_中

Add

- ・生クリーム 40g

7分立て（少しあとが残るくらい）

ゴムベラで優しく混ぜる

15cm丸形

流し込む

冷凍庫で15分ほど冷やした後、
冷蔵庫で1時間以上冷やし固める

完了

○コーヒーのムース

耐熱ボウル_中

容器_小

Add ・牛乳 60g

レンジで沸騰直前まで温める

Add ・インスタントコーヒー 10g
・グラニュー糖 20g

混ぜて溶かす、少し冷ます(80℃以下)

Add

・水 15ml
・ゼラチン 3g

ふやかす

よく混ぜ溶かす

泡立てボウル_中

Add

・生クリーム 60g

7分立て(少しあとが残るくらい)

2回に分けて入れ、ゴムベラで優しく混ぜる

15cm丸形

流し込む

冷凍庫で15分ほど冷やした後、
冷蔵庫で1時間以上冷やし固める

完了

○チョコレートのグラサージュ

- 【準備】
- ・チョコを細かく砕いておく
 - ・型からケーキを外し、チョコをかける準備をしておく

湯煎可ボウル_中
注ぎやすいものがベスト

Add
・砕いたチョコ 50g

湯煎につけて放置

湯煎可の容器_小

Add
・生クリーム 50g
・水あめ 10g

湯煎で40℃程度に温め、混ぜる
(沸かしたお湯に5分ほどつける)

とても優しくゆっくり混ぜて完全に溶かす。

気泡が入らないようにとても
ゆっくりゴムベラで混ぜる

型から外したケーキ

冷蔵庫で冷やす

思い切ってかける！

コーティングが固まった後、
好みて粉糖やチョコ、みかんなどを飾りつける

完成！