

第2章

泡立て卵白





図2.1 銅ボウル (左)とステンレスボウル (右)でハンドミキサーで21分間泡立てた卵白 (お茶の水女子大学調理学研究室)



図2.2 銅ボウル (上左)とステンレスボウル (上右)で21分間泡立てた後、15分間放置した卵白 下は各々の拡大 (同前)



図2.3 メレンゲ





図2.4 レストランで供されたウ・ア・ラ・ネージュ 上：供されたデザート、中：スプーンで崩すと、下：外側と内側の壁の間からソースが出てくる



図2.5 イル・フロタント

図2.6 寒天液の温度が高いうちにメレンゲをまぜると、左側のように分離する

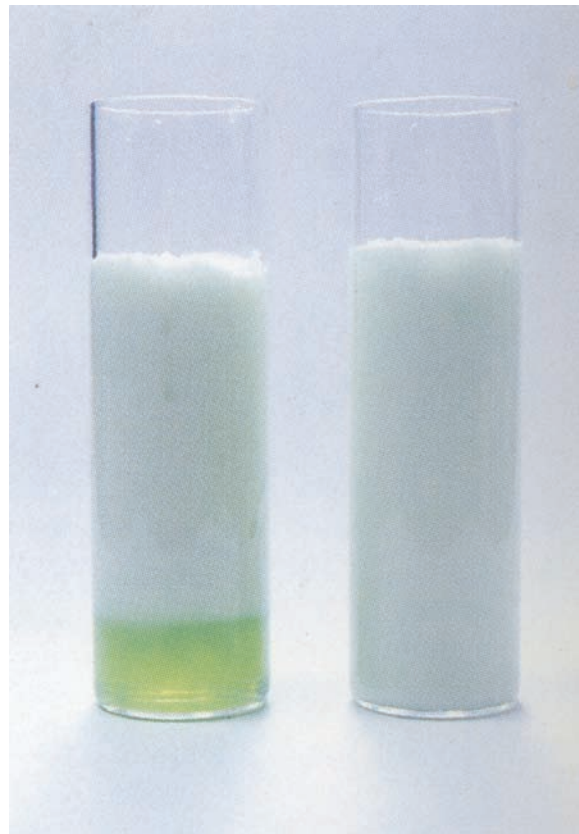




図2.7 ベイクドアラスカと、それを切ったところ（中谷圭子氏製作）