



L'AVENUE 平井茂雄 シェフ

CHOUX AU CHOCOLAT

シュー オ ショコラ



1. クランブル カカオ 1.75mm 厚 φ 4.5cm

50 g	バター	① 室温に戻したバターとグラニュー糖を合わせ白っぽくなるまで混ぜる。
50 g	グラニュー糖	② 薄力粉、ブランアローム、アーモンドプードルを合わせてふるい1とさっくり混ぜ合わせる。
50 g	薄力粉	③ 1.75 mmに伸ばし直径 4.5 cmの丸型に抜いておく。
40 g	 カカオバリー カカオパウダー	
	ブランアローム	
10 g	アーモンドプードル	

2. パータシュー カカオ 20 個分

80 g	バター	① バター、牛乳、水、グラニュー糖、ゲランドセルファンナチュールエプログレを沸騰させる。
100 g	牛乳	② 薄力粉を加え、混ぜながら鍋を火にかけ、生地的水分を飛ばし、ミキサーボールに移す。
100 g	水	③ 全卵を加える。
6 g	グラニュー糖	④ 生地を直径 3.5 cmの丸型に絞る。
4 g	 セルドゥゲランド セルファンナチュール エプログレ	⑤ クランブルカカオをのせコンベクションオープン 160°Cで約 40 分間焼成する。
104 g	薄力粉	
16 g	 カカオバリー カカオパウダー	
170~185 g	ブランアローム	
	全卵	

3. ヌガー ダマンド

100 g	バター	① バター、水あめを鍋でとくす。
65 g	水あめ	② グラニュー糖と NH ペクチンを①に加え、温めながら乳化させる。
100 g	グラニュー糖	③ スライスアーモンドを混ぜ合わせフレキシパンに広げコンベクションオープン 160°Cできつね色になるまで焼成する。
10 g	NH ペクチン	
110 g	スライスアーモンド	

4. クレーム パティシエール オ ショコラ

300 g	牛乳	① 牛乳、バニラを鍋で沸騰させる。
1/2 本	バニラ	② 卵黄、グラニュー糖を擦り合わせ薄力粉、プードルアクレーム EX を混ぜ合わせる。
96 g	卵黄	③ ①の火を止め②とすばやく混ぜ合わせる。
60 g	グラニュー糖	④ 再度火にかけ、混ぜながら炊き上げる。
19.2 g	薄力粉	⑤ ④にクーベルチュールを加え、混ぜ合わせる。
6 g	 マルグリット プードルアクレーム EX	⑥ 密着ラップをし、しっかり冷やしておく。
80 g	 カカオバリー クーベルチュール	
	ピストール オコア 70%	

5. クレーム シャンティ

140 g	生クリーム 42%	① 材料を合わせ、6 分立てにする。
11 g	グラニュー糖	

6. クレーム レジェール オ ショコラ 1台 55g

480 g	クレーム パティシエール オ ショコラ	① クレームパティシエールオショコラを裏渡し、クレームシャンティと混ぜ合わせる。
144 g	クレーム シャンティ	

7. シャンティ ショコラ 1台 18g

52 g	生クリーム 35%	① 生クリーム 52 g、水あめ、スタボリンを沸かす。
10 g	水あめ	② チョコレート2種を少し溶かし①を加え混ぜ合わせる。
10 g	 マルグリット スタボリン (転化糖)	③ 冷たい生クリーム 135 gと②をハンドブレンダーで混ぜ 8時間冷蔵庫で休ませる。
52 g	 カカオバリー クーベルチュール ピストール アルンガ 41%	
22.5 g	 カカオバリー クーベルチュール ピストール イナヤ 65%	
135 g	生クリーム 35%	

8. 仕上げ

ブラックショコラ (5.6cm 角) *テンパリングをとったチョコレートを薄くのばし 5.6 cm角にカットする。	① クランブルカカオをのせ焼成したパータシューカカオをスライスし蓋と器に分ける。
	② 器に手で砕いたヌガーダマンドを入れ、クレームレジェールショコラをたっぷり絞る。
	③ ②にブラックショコラをのせる。
 マルグリット ブードルデコール (粉糖)	④ 立てたシャンティショコラを絞り、蓋をのせる。
	⑤ ブードルデコールをふる。