

Chocolat adulte



| 奥野 光/有限会社 五感

1. スパイシーショコラ

450g IVANA カカオ30%(DLAnaturals)
 50g ココアバター
 30g サラダ油
 3g アニスパウダー
 1g カルダモンパウダー
 1g クローブパウダー

① 全ての材料を合わせ、テンパリングをして使用する。

2. ブルーベリーと赤ワインのキャラメル

130g グラニュー糖
 35g 転化糖
 45g 無塩バター
 100g 生クリーム35%
 60g 赤ワイン
 50g ブルーベリーピューレ
 60g GUIMARAS カカオ66%(DLAnaturals)
 50g IVANA カカオ30%(DLAnaturals)
 60g ココアバター
 20g 赤ワイン

- ① グラニュー糖・転化糖を煮詰め、べっこうあめぐらいのキャラメルにする。そこに無塩バターを合わせ、キャラメル化を止める。
- ② 生クリーム35%・赤ワイン 60g・ブルーベリーピューレを別の鍋で温めておき、キャラメルに合わせる。キャラメルが熱いうちにGUIMARAS・IVANAと合わせ、ブレンダーでしっかり乳化させる。
- ③ 最後に赤ワイン 20gを合わせ、しっかり乳化させる。絞り袋に入れ、30℃以下に温度が下がってから使用する。

3. ギマラスオイルガナッシュ

200g GUIMARAS カカオ66%(DLAnaturals)
 100g サラダ油

① 材料を合わせ、テンパリングをして使用する。

4. サブレギマラス

150g 無塩バター
 40g GUIMARAS カカオ66%(DLAnaturals)
 210g グラニュー糖
 110g 水
 80g アーモンドブードル
 3g 塩
 300g 薄力粉
 30g ココア
 5g ベーキングパウダー

- ① ボマード状にしたバターに、溶かして30℃に調整したギマラスを合わせる。
- ② ①にグラニュー糖を入れ、水を少しずつ合わせて乳化させる。
- ③ ②にアーモンドブードル・塩を合わせ、ふるっておいいた薄力粉・ココア・ベーキングパウダーを合わせる。
- ④ 冷蔵庫で休め、2mm厚にのばしたら、直径2cmの抜型で抜き、180℃で10分焼成する。

5. 組み立て

- ① 色を吹きつけておいたモールドに、テンパリングをしたスパイシーショコラ・ギマラスを順にカバーしていく。
- ② カバーのチョコが固まった後、キャラメル・オイルガナッシュ(半分)の順に流し入れ、サブレを入れる。
- ③ オイルガナッシュが固まった後、もう一度オイルガナッシュを9分目まで流し入れ、再度固まったらGUIMARASでフタをする。

