

## DLA ~カカオの極み~



市原 健太郎 / 株式会社 ホテルグランヴィア大阪

## 1. ポワソンベース

100g ミネラルウォーター  
18g 魚ゼラチン

- ゼラチンと水をよくかき混ぜて、冷蔵庫で固め、マスゼラチンを作る。  
※融点が低く口溶けがよいのと、板ゼラチンをふやかす時間や水の切り方によるブレを無くすため。

## 2. ドライアプリコット漬け込み

10g ミネラルウォーター  
10g グラニュー糖  
10g ソーテルヌ  
20g ドライアプリコット

- 水・グラニュー糖を沸かしてシロップを作る。
- 40℃以下になったらソーテルヌを入れる。
- ドライアプリコットと共に真空パックし、冷蔵で1日寝かせる。

## 3. センターコンポテ

1個 オレンジ  
1個 グレープフルーツ  
1個 ピンクグレープフルーツ  
60g グラニュー糖  
51g トレハロース  
10g ベクチン  
50g ハチミツ(アカシア)  
10g ヘルガモットピューレ  
50g 漬け込んだアプリコット  
15g アプリコットブランデー  
15g ポワソンベース

- フルーツ各種の皮をピーラーで薄く剥ぎ取る。苦味ではなく香りを出したいため、ピーラーで薄く取るのがポイント。
- 皮は沸騰した水に3回ゆでこぼしをしてエグミを取る。
- フルーツはカルチェをし、房の実だけを使用する。皮を入れると苦味加わり、汁を入れると水っぽくなるので実だけを使用する。
- カルチェした実・グラニュー糖・トレハロース・ベクチンを温める。煮詰めると甘くドロっとしてしまい、固さが安定しないため、完全に沸騰させるだけでよい。
- 炊き上がったベースと残りの材料をパーミックスでしっかりつぶす。
- カカオ型に10g流して、冷蔵庫で固める。

## 4. センターマンゴームース

13g ハローデックス  
13g 転化糖  
13g 冷凍卵白  
14g 牛乳3.7%  
7g IVANA カカオ30%(DLAnaturals)  
13g ポワソンベース  
46g マンゴーピューレ  
4g レモンピューレ  
4g コアントロー 54°  
47g 生クリーム 35%

- ハローデックス・転化糖・卵白を冷たいまま立てる。  
あっさりしたイタリアンメレンゲのため、トロピカル感・チョコレート感を引き立たせることができる。また、しっかりエアも入るため、軽いムースで、皿盛りに向いている。  
※シロップを使わないイタリアンメレンゲがポイント。
- 牛乳とIVANAでガナッシュを作る。ゼラチンを入れ溶かす。
- ガナッシュにピューレを入れて混ぜ合わせる。
- イタリアンメレンゲは水分が多いため、先に7分立てのフェットと合わせておく。
- ガナッシュと合わせ、センターコンポテの上に10g流し、冷凍で固める。センターになるため、型から抜いて準備しておく。

## 5. ギマラスとリパのムースショコラ

※水ではなく、キャラメル風味のポンプを立てたムースがポイント

10g グラニュー糖  
48g 生クリーム35%  
20g 無糖卵黄  
18g ハローデックス  
5g ポワソンベース  
25g GUIMARAS カカオ66%(DLAnaturals)  
25g LIPA カカオ44%(DLAnaturals)  
75g 生クリーム 35%

- グラニュー糖を焦がし、温めた生クリームで止める。卵黄とハローデックスを合わせたボウルに入れる。
- 50℃まで湯煎で温め、ゼラチンを溶かし、ケンミックスで立ち上げる。
- チョコレートは、一番合わせやすい35℃に溶かしておく。
- 立ち上がったポンプとチョコレートをしっかり合わせる。
- 7分立てのフェットと軽く合わせる。
- 型に少し流し、センターを入れたらもう一度流し、軽くふたをし冷凍する。

## DLA～カカオの極み～

| 市原 健太郎/株式会社 ホテルグランヴィア大阪

## 6. カカオポットのメレンゲ

46g 冷凍卵白  
3g ライムビューレ  
1g 濃縮カフェエキス  
27g トレハロース  
27g グラニュー糖  
6g コンスターチ  
2g カカオパウダー  
5g 粉糖

- 卵白・ビューレ・カフェエキス・トレハロース・グラニュー糖を合わせ50℃まで湯煎で温めて、ケンミックスで立てる。
- 立ち上がった後、残りの材料を入れてしっかり混ぜ合わせる。
- カカオの型の表面をナツペし、100℃のオープンで乾燥焼きする。

## 7. ピストレシヨコラ

適量 色素入りカカオバター赤  
適量 色素入りカカオバター緑  
適量 色素入りカカオバター茶色(黄・赤・青・緑・黒)  
適量 色素入りカカオバター黒

- ギマラスとリパのムースシヨコラに色を重ねるようにピストレをうつ。赤色→緑色→茶色→黒色の順番で打つと立体感が出る。
- カカオポットのメレンゲにも湿気防止と一体感を出すために、ムースと同様、ピストレを重ねる。  
※色に深みをつけるため、混色して作るのがポイントです。

## 8. グラサージュ

適量 ナバージュ

- ギマラスとリパのムースシヨコラに、34℃に温めたナバージュでグラサージュする。  
※34℃以上だと、ピストレが剥がれる可能性があり、逆に温度が低いと分厚くかかり、美味しくない。グラサージュは温度がポイントです。

## 9. ギマラスのソルベシヨコラ

100g ミネラルウォーター  
20g グラニュー糖  
10g トレハロース  
40g GUIMARAS カカオ66% (DLAnaturals)  
5g 転化糖

- 水・グラニュー糖を沸かす。
- 転化糖は熱に弱いので、チョコレートと合わせておく。
- シロップを入れ、しっかりパーミックスをかける。
- パコジェットに入れ、冷凍させる。
- 固まったらパコジェットで滑らかにしてから、型に詰め、冷凍させる。

## 10. ギマラスガナッシュ

10g 無糖卵黄  
5g グラニュー糖  
4g ル・カンテンウルトラ  
100g 牛乳3.7%  
65g 生クリーム35%  
65g GUIMARAS カカオ66% (DLAnaturals)  
8g 無塩バター

- 卵黄・グラニュー糖・ル・カンテンウルトラをしっかりブランシールする。
- 牛乳と生クリームで、アングレーズを炊く。
- チョコレートに②を入れ、しっかり乳化させる。
- バターを入れて、パーミックスをかけて、型に詰める。

## 11. コーティングシヨコラ

50g IVANA カカオ30% (DLAnaturals)  
50g カカオパウダー

- すべての材料を40℃で溶かし、ギマラスガナッシュとギマラスのソルベシヨコラをトランベしてコーティングする。
- 手に軽くカカオパウダーをつけて転がし、質感を出す。

## 12. リパのモンブランクリーム

100g 生クリーム 35%  
5g ポワソンベース  
5g LIPA カカオ44% (DLAnaturals)  
50g マロンビューレ  
25g マロンペースト  
25g マロンクリーム

- 生クリームを50℃に温めてゼラチンを溶かし、チョコレートに入れてガナッシュを作る。
- 3種のマロンは一緒に裏ごししておく。
- ガナッシュを少しずつマロンの方に加え、伸ばしていく。
- でき上がったら、結晶化するまで2時間冷蔵庫で寝かせる。

## 13. お皿ピストレ

適量 色素入りカカオバター緑  
適量 色素入りカカオバター黄緑(緑・黄・赤・青)  
適量 色素入りカカオバター茶色(黄・赤・青・緑・黒)

- まず原色の緑をお皿の裏側に葉っぱのシャブロンを当てて、周りの縁だけを濃いめにうって、冷蔵庫で固める。
- 固まったら、葉っぱの葉脈のシャブロンを当てて、茶色を打つ。
- 最後に黄緑を打つことにより、より立体感と、深みを出す。  
※色に深みをつけるため、混色して作るのがポイントです。

