

# Assumption アサンプション

藤原 直也 / ホテル日航 姫路



## 1. パートシュクレ カカオ

162g 無塩バター  
18g GIMARAS カカオ66%(DLAnaturals)  
90g 粉糖  
60g 卵黄  
240g 薄力粉  
12g ココアパウダー

- ① 無塩バターに溶かしたGIMARASを加え、混ぜる。
- ② 粉糖を加えて混ぜる。
- ③ 卵黄を数回に分けて加え、混ぜる。
- ④ 合わせてふるっておいいた薄力粉・ココアパウダーを加えて混ぜる。
- ⑤ 3mmにのばして直径10cmの抜型で抜き、タルトリング(直径7cm×高さ2cm)に敷き込み、160℃のオーブンで空焼きする。

## 2. コーティングチョコレート

45g EL PAO カカオ58%(DLAnaturals)  
10g メラノフレーク

- ① ボウルにEL PAOとメラノフレークを合わせて溶かす。
- ② 空焼きしたパートシュクレ カカオの内側に薄く塗る。

## 3. ジェノワーズダマンド ショコラ

70g アーモンドマジパン  
62g 上白糖  
40g 転化糖  
180g 卵黄  
6g 全卵  
120g 薄力粉  
6g ココアパウダー  
43g 無塩バター

- ① ミキサーボウルにアーモンドマジパン・上白糖を入れ、ピーターで攪拌し、転化糖を加えて、さらに攪拌する。
- ② 卵黄を少しずつ加え混ぜ、ダマにならないようにのばしていく。
- ③ 全卵を加え混ぜ、ホイッパーにかえて泡立てる。
- ④ 薄力粉・ココアパウダーを合わせてふるい、③に加えて混ぜる。
- ⑤ 溶かした無塩バターを加えて混ぜる。
- ⑥ ベーキングシートを敷いた天板にのばして、160℃のオーブンで約30分焼成する。

## 4. アンビバージュ エルパオ

80g EL PAO カカオ58%(DLAnaturals)  
56g 30ボーメシロップ  
40g 水

- ① 溶かしたEL PAOに30ボーメシロップを少量加え混ぜ、一度分離させる。残りの30ボーメシロップを加え乳化させた後、残りの30ボーメシロップでのばしていく。
- ② 水を加えてのばす。

## 5. キャラメル マント

100g 生クリーム36%  
75g グラニュー糖  
22g ミントのハチミツ  
3g ユズ果汁  
10g ミントリキュール

- ① 鍋に生クリーム・グラニュー糖を入れ、加熱する。
- ② 112℃まで加熱したら鍋底を冷水にあて、粗熱をとる。
- ③ ミントのハチミツ・ユズ果汁・ミントリキュールを加えて混ぜる。

## 6. コンポテ マング

150g マンゴーピューレ  
13.5g ユズ果汁  
28.5g グラニュー糖  
4.35g ペクチン  
105g フローズンマンゴー

- ① 鍋にマンゴーピューレ・ユズ果汁を合わせ40℃に温め、あらかじめよく合わせておいたグラニュー糖・ペクチンを加えて混ぜる。
- ② 鍋底にあたらないように手早く混ぜ、沸騰するまで加熱する。
- ③ 7mm角にカットしたマンゴーを加え、均一に混ぜる。
- ④ バットにあげてラップを密着させ、冷やす。

## 7. ムース ショコラ レ ゆず

160g LIPA カカオ44%(DLAnaturals)  
85g 牛乳  
2.5g 板ゼラチン  
30g ユズ果汁  
200g 生クリーム36%

- ① 手鍋に牛乳を入れて温め、あらかじめ冷水で戻しておいたゼラチンを加え、溶かす。
- ② 溶かしておいたLIPAに①を少量加え混ぜ、分離させる。  
①の残りを加えて乳化させた後、のばし混ぜる。
- ③ ユズ果汁を②に加え混ぜる。
- ④ 泡立てておいた生クリームに③を加え、混ぜ合わせる。
- ⑤ 直径62mmのシリコンモールド(ストーン型)に高さ2cmになるように絞り入れ、冷凍する。

## 8. グラサージュ ショコラ リパ

100g 牛乳  
120g 水  
125g グラニュー糖  
8g 板ゼラチン  
50g LIPA カカオ44%(DLAnaturals)  
適量 水性色素 黄色

- ① 手鍋に牛乳・水・グラニュー糖を入れ、温める。
- ② あらかじめ冷水で戻しておいたゼラチンを加え、混ぜる。
- ③ 溶かしておいたLIPAに②を少量加えて混ぜ、分離させる。  
②の残りを加えて乳化させた後、のばし混ぜる。
- ④ ハンドミキサーにかけ、均一にする。
- ⑤ 黄色の色素を適量加える。

## 9. チョコレートパーツ

EL PAO カカオ58%(DLAnaturals)

- ① テンパリングをとったEL PAOをIBCストラクチャーシート スネークに薄くのばす。それを7cm角にカットし、直径55mmの抜型で抜く。

## 10. グラサージュ ショコラ ブラン イヴァナ

50g 牛乳  
60g 水  
62g グラニュー糖  
4g 板ゼラチン  
25g IVANA カカオ30%(DLAnaturals)  
適量 水性色素 黄色

- ① 手鍋に牛乳・水・グラニュー糖を入れて、温める。
- ② あらかじめ冷水で戻しておいたゼラチンを加え、混ぜる。
- ③ 溶かしておいたIVANAに②を少量加え混ぜ、分離させる。  
②の残りを加えて乳化させた後、のばし混ぜる。
- ④ ハンドミキサーにかけ、均一にする。
- ⑤ 黄色の色素を適量加える。

## 11. 組み立て

適量 金箔

- ① 空焼きしたパートシュクレ カカオの内側にコーティングチョコを薄く塗る。
- ② 厚さ8mmにスライスしたジェノワーズダマンド ショコラを直径65mmの抜型で抜き、さらに中央を直径17mmの抜型で抜く。
- ③ アンピバージュ エルバオをたっぷりしみ込ませる。
- ④ ①の中に入れる。
- ⑤ キャラメルマントを④の中央に絞り入れ、冷凍し、冷やし固める。
- ⑥ コンポテ マングを⑤の上に平らになるようにのせ、広げる。
- ⑦ 2色のグラサージュ ショコラをかけたムース ショコラ レ ゆずを⑥の上にのせる。
- ⑧ チョコレートパーツ・金箔を飾る。

