

# ギルヴァナ

松澤 真希 / 株式会社わかさいも本舗



## ココアスポンジ

198g	殺菌全卵
96g	殺菌卵黄
18g	乳化油脂
12g	ハチミツ
36g	サラダ油
168g	グラニュー糖
120g	薄力粉
12g	ココアパウダー

- 殺菌全卵・殺菌卵黄・乳化油脂・ハチミツ・サラダ油を入れてたてる。
- ①にグラニュー糖・薄力粉・ココアパウダーを入れて混ぜ合わせ、180℃のオーブンで焼く。

## ジェノワーズ

198g	殺菌全卵
96g	殺菌卵黄
18g	乳化油脂
12g	ハチミツ
36g	サラダ油
168g	グラニュー糖
120g	薄力粉

- ココアスポンジと同じ製法

## クルミのヌガー

48g	水飴
120g	バター
144g	グラニュー糖
2g	ペクチン
225g	クルミ

- 全ての材料を溶かして混ぜ合わせ、165℃のオーブンで焼く。

## ムース・ショコラ

480g	GUIMARAS カカオ66%(DLAnaturals)
147g	生クリーム35%
204g	殺菌卵黄
124g	水
124g	グラニュー糖
510g	生クリーム35%

- GUIMARASを40℃で溶かし、沸かした生クリーム147gと合わせてガナッシュを作る。
- 殺菌卵黄・水・グラニュー糖でパートポンプを作り、ミキサーで混ぜる。
- ①に、まず②の半分を入れて乳化させた後、残りを入れて混ぜ合わせる。
- ③にたてた生クリーム510gを混ぜ合わせる。

## クレーム・マスカルポーネ・ブラン

6.5g	粉ゼラチン
26g	水
33g	IVANA カカオ30%(DLAnaturals)
33g	殺菌卵黄
27g	殺菌全卵
27g	水
47g	グラニュー糖
151g	マスカルポーネ
147g	生クリーム35%

- 粉ゼラチンを水でふやかす。
- IVANAを35℃で溶かす。
- 殺菌卵黄・殺菌全卵・水・グラニュー糖でパートポンプを炊き、ゼラチンを入れる。
- ②に③を入れて混ぜ合わせる。
- ④にマスカルポーネ・たてた生クリームを入れて混ぜる。

## ガナッシュ

100g	生クリーム42%
110g	EL PAO カカオ58%(DLAnaturals)

- 通常通りに仕込む。

## シロップ

40g	17ボーメシロップ
10g	ブランデー

## ピストレ

110g	GUIMARAS カカオ66% (DLAnaturals)
110g	ココアバターパウダー

## ギルヴァナ

| 松澤 真希 / 株式会社わかさいも本舗

## 組み立て

- ① 1.5cmにスライスしたココアスポンジの上にムースショコラをうっすら流し、クルミのヌガーをちりばめ、残りのムースショコラを流す。
- ② ①の上に1.5cmにカットしたジェノワーズをのせ、シロップを打つ。
- ③ ②の上にクレーム・マスカルポーネ・ブランを流し、ココアスポンジをのせ、シロップをうち冷凍する。
- ④ 凍った土台にガナツシュをかけ、ピストレシ、チョコレートのオーナメントを飾る。

