

タルトショコラ フランボワーズ

岡崎 正輝/コンラッド東京



1. パートシュクレショコラ (φ7cm 25個分)

300g 発酵バター
114g 粉糖
114g アーモンドプードル
6g フルードウゲランド
108g 全卵
384g 薄力粉
60g カカオパウダー

- 1 バターに、粉糖・アーモンドプードル・フルードウゲランドを混ぜ合わせる。
- 2 全卵を混ぜ、粉類をふるって混ぜ合わせる。
- 3 2時間休ませ2.3mmの厚みで伸ばす。
- 4 抜型で抜き、フォンサージュして空焼きする。

2. ノワゼット フィユティーヌ

65g LIPA カカオ44% (DLAnaturals)
143g パートドノワゼット
130g フィアンティーヌ

- 1 LIPAを溶かし、パートドノワゼットと合わせる。
- 2 フィアンティーヌと合わせ3mm厚に伸ばし固める。
- 3 抜型で抜く。

3. ガナッシュ フランボワーズ (1個 40g)

210g フランボワーズピューレ
63g 生クリーム35%
240g LIPA カカオ 44% (DLAnaturals)
49g GUIMARAS カカオ66% (DLAnaturals)
36.4g 転化糖
12.6g オードヴィーフランボワーズ45°

- 1 フランボワーズピューレ・生クリームを別々に温める。
- 2 2種類のチョコレート・転化糖に注ぎ、乳化をとる。
- 3 オードヴィーフランボワーズを入れ、混ぜる。

4. ガナッシュ (1個 30g)

335g 生クリーム35%
90g バター(無塩)
235g GUIMARAS カカオ66% (DLAnaturals)
50g 転化糖

- 1 生クリーム・バターを温める。
- 2 GUIMARAS・転化糖に注ぎ、乳化させる。

5. グラサージュ ノワール

150g 生クリーム35%
150g 水
365g ナパーシュ
125g カカオパウダー
250g 砂糖
12g セラチン

- 1 セラチン以外の材料を鍋に入れて、Brix70° まで煮詰める。
- 2 煮詰まったらセラチンを入れ、ブレンダーで混ぜ合わせる。

6. モンターージュ

フランボワーズ
クーリーフランボワーズ
ピストレショコラ
100g GUIMARAS カカオ66% (DLAnaturals)
100g ココアバターパウダー
カカオニブ

- 1 空焼きしたパートシュクレショコラの中にノワゼット フィユティーヌを入れる。
- 2 ガナッシュ フランボワーズを40g流し込む。
- 3 あらかじめ仕込んだガナッシュをナッペして、形を整える。
- 4 グラサージュをコーティングしてデコレーションしていく。
- 5 絞ったガナッシュにピストレをかけて、タルトの上にデコレーションする。

