

Noel Spicy Chocolate

野口 ゆきえ/フォーシーズンズホテル東京大手町

1. Spicy Chocolate

300g	EL PAO カカオ58%(DLAnaturals)
150g	無塩バター
45g	グラニュー糖
1g	シナモンパウダー
0.5g	アニスパウダー
0.3g	ナツメグパウダー
80g	ドライいちじく
50g	ラム40°
30g	オレンジカット5mm
270g	全卵
105g	生クリーム35%

- EL PAO・バターをボールに入れ、湯煎で溶かす。
- ①にグラニュー糖・シナモンパウダー・アニスパウダー・ナツメグパウダーを加えてよく混ぜる。
- ドライいちじくは、1cm位にカットし、ラム・オレンジと一緒に真空パックし、湯煎で20分温める。
- ②に全卵・生クリームの順で加えてよく混ぜる。
- 5cm×20cmの型にスプレーオイルを吹き、ベーキングシートを貼りつける。
- ⑤に④を200g流し、③を50g並べる。
- ⑥に200g絞り入れ、160℃のオーブンに湯煎焼きで20分焼く。
- 前後返して10分焼く。
- ⑧をオープンから出し、粗熱がとれたら冷蔵庫で一晩休ませる。
- ⑨を型からはずす。

2. 組み立て

20g	アーモンドホール
20g	ピスタチオホール
100g	オレンジトランシュ
30g	ドライアプリコット
100g	ドライいちじく
50g	ラム40°
20g	シナモンスティック
10g	アニスホール
10g	ピンクペッパー
60g	ナッツヌートル

- アーモンドとピスタチオは160℃のオーブンで焼いておく。
- オレンジトランシュとドライアプリコットは半割りにしておく。
- ドライいちじくは半割りにし、ラム酒と一緒に真空パックし、湯煎で20分温める。
- シナモンスティック・アニスホール・ピスタチオ・アーモンド・②・③・ピンクペッパーを飾り、ナッツヌートルをぬる。

