

Choux trompe l'oeil chocolat

シュー・トロンプルイユ・ショコラ



| Pinson Matthieu / Numéro 5 Paris

1. パータシュー (16個分)

90g 水
80g 牛乳
2g 塩
5g 砂糖
85g バター
85g 薄力粉
150g 卵

- ① 水・牛乳・塩・砂糖・バターを鍋に入れて沸騰させる。
- ② 薄力粉をふるう。
- ③ ①が温かいうちに、ふるった粉を一気に鍋に入れ、生地になるまで混ぜる。
- ④ 生地に火を再度かけて、30秒混ぜながら乾燥させる。
- ⑤ ボールに移し、少しずつ全卵を加える。
- ⑥ 65mm×30mmのセルクルに25g生地を流す。
- ⑦ 180℃で25分、さらに155℃で35分焼く。

2. ジェル グリオット

101g グリオットピューレ
42g 水
22g レモン汁
33g 砂糖
6g パールアガー
120g グリオット

- ① グリオットピューレ・水・レモン汁を合わせて温める。
- ② 砂糖とパールアガーを混ぜて鍋に入れ、沸騰するまで混ぜる。
- ③ 火を止めて冷やす。
- ④ グリオットを細かく角切りに切って鍋に入れる。
- ⑤ シリコンの4cmのドーム型に流し冷凍する。

3. クレーム ギマラス 66%

72g 牛乳
72g 生クリーム
53g 卵黄
27g 砂糖
56g **GUIMARAS カカオ66% (DLAnaturals)**

- ① 牛乳と生クリームを鍋に入れて温める。その間に卵黄と砂糖を白くなるまで混ぜる。
- ② 温めた生クリームと牛乳を卵黄に混ぜる。
- ③ 鍋に戻して85℃になるまで混ぜながら温める。
- ④ ボールに分量のチョコレートを入れ、そこに温めたものを全て流し込む。
- ⑤ ブレンダーで混ぜたものをシリコンの4cmのドーム型に流し冷凍する。

4. シャンティ エルパオ 58%

146g 牛乳
24g ゼラチン
160g **EL PAO カカオ58% (DLAnaturals)**
492g 生クリーム

- ① 牛乳を温めて、別のボールに入れておいたゼラチンとチョコレートと合わせる。
- ② ブレンダーで混ぜる。
- ③ 最後に生クリームを入れる。
- ④ 24時間冷蔵庫で休ませる。

5. 組み立て

- ① シューの上をカットする。
- ② 中にシャンティ エルパオ 58%を20g絞る。
- ③ ジェル グリオットをセンターに入れる。
- ④ クレーム ギマラス 66%をのせる。
- ⑤ クレーム ギマラス 66%を囲う様にシャンティ エルパオ 58%を絞る。
- ⑥ チョコレートを飾り付ける。

