

Dessert Chocolat Noisette

デセール・ ショコラ・ノワゼット

チョコレートユニバース グローブ(大)を器に、冷たいパルフェに温かいソースを合わせるデザートを作りました。

ソースを合わせやすいのもユニバースならではの。



Pâte Sablée Chocolat サブレ・ショコラ

無塩バター	250g
グラニュー糖	160g
卵黄	100g
アーモンドパウダー	50g
強力粉	130g
薄力粉	150g
ベーキングパウダー	2g
カカオバリー プランアローム(ココアパウダー)	20g

- ① 冷たいバターを細かい角切りにし、薄力粉、強力粉、ベーキングパウダーを加えて混ぜる。
- ② グラニュー糖、アーモンドパウダー、ココアパウダーを加え、軽く混ぜたら、卵黄を加える。
- ③ 冷蔵庫で十分寝かせてから、2mm厚にのし、φ8cmの抜型で抜き、中心も抜く。

Dacquoise Noisette ダコワーズ・ノワゼット

ヘーゼルナッツパウダー	75g
アーモンドパウダー	120g
薄力粉	30g
粉糖	120g
卵白	360g
グラニュー糖	165g

- ① 卵白にグラニュー糖を加え、泡立てて、メレンゲを作る。
- ② 粉類をふるい、メレンゲに合わせて、天板に流して広げる。
- ③ 表面に配合外の粉糖を振り、180℃のコンベクションオーブンで焼成する。

Parfait Noisette パルフェ・ノワゼット

凍結卵黄	75g
グラニュー糖	45g
水	30g
カカオバリー プラリネノワゼット	210g
生クリーム35%	98g
ゼラチン(200ブルーム)	4g
生クリーム 42%	300g

- ① 常温に溶かした卵黄をミキサーで泡立て、グラニュー糖と水に合わせて115℃に煮詰めたシロップを注ぐ。(パートポンプ)
- ② 35%の生クリームを温め、ふやかしたゼラチンを加え、プラリネに注ぎしっかり合わせる。
- ③ ①と②を合わせ、ゆるめに泡立てた42%の生クリームを合わせる。
- ④ カードルにダコワーズを敷き、その上に③を流し、さらにダコワーズを被せる。
- ⑤ φ3cmの抜型で抜き、冷凍庫で冷やし固める。

Meringue メレンゲ

卵白	100g
グラニュー糖	125g
粉糖	30g

- ① 卵白にグラニュー糖を加えて泡立てる。
- ② しっかり泡立ったら粉糖を加え、丸口金で絞る。
- ③ 90℃くらいのオープンで焼成する。

Crème Mascarpone クレーム・マスカルポーネ

マスカルポーネ	200g
グラニュー糖	80g
牛乳	100g
ゼラチン(200ブルーム)	8g
生クリーム 42%	500g

- ① 牛乳にグラニュー糖を加えて温め、ゼラチンを加える。
 - ② ①をマスカルポーネに注ぎ、混ぜ合わせる。
 - ③ 生クリームを加え、半日ほど冷蔵庫で冷やし、使用前に泡立てる。
- ※一度泡立てると固まるが、ほぐせば絞りなおせる。

Sauce Chocolat ソース・ショコラ

牛乳	250g
生クリーム35%	200g
カカオバリー ラクテ38%(ミルクチョコレート)	100g
カカオバリー エキストラビター64%(ダークチョコレート)	200g

- ① 牛乳、生クリームを80℃まで温める。
- ② チョコレートに注ぎ、ハンドブレンダーをかけた乳化させる。