



ガトーショコラ オ パンプルムース

| 羽田 恵美 / ハイアットセントリック銀座東京

1. ガトーショコラ

52g 無塩バター
56g **EL PAO カカオ58% (DLAnaturals)**
50g アーモンドパウダー
68g 卵
20g グラニュー糖
30g トレハロース
15g 薄力粉
1/2個分 グレープフルーツゼスト

- ① バターとEL PAOは合わせて溶かしておく。
- ② ふるったアーモンドパウダーを合わせる。
- ③ 卵とグラニュー糖と合わせて泡立て、②と軽く合わせる。
- ④ ふるったトレハロース・薄力粉を加える。
- ⑤ グレープフルーツゼストを加える
- ⑥ 直径6.5cmのサバラン丸形に30gずつ流す。
- ⑦ コンベクションオープン160℃で12分程焼成する。

2. コンフィチュール

48g ピンクグレープフルーツ
48g マンゴーピューレ
2g NHペクチン
7g グラニュー糖
16g 水あめ
19g グラニュー糖
10g レモン汁
0.6g クエン酸

- ① ピンクグレープフルーツとマンゴーピューレに、ペクチンとグラニュー糖7gを合わせたものを加え温める。
- ② 水あめとグラニュー糖19gを加え、沸かす。
- ③ 50℃くらいまで粗熱が取れたら、レモン汁とクエン酸を加える。
- ④ 冷めたら絞り袋に詰め、ガトーショコラのくぼみに10gずつ絞り、軽く平らにならす。

3. ガナッシュ

100g 生クリーム35%
10g 転化糖
100g **EL PAO カカオ58% (DLAnaturals)**
20g 無塩バター

- ① 生クリームと転化糖を温める。
- ② EL PAOに加え、溶かす。
- ③ 約40℃まで冷めたら、バターを加え乳化させる。
- ④ 直径6cmのフラン型に流し、コンフィチュールを詰めたガトーショコラをのせて冷凍。

4. クランブル

41g 無塩バター
1g 塩
33g 粉糖
50g 強力粉
5g ココアパウダー

- ① バター・塩・粉糖を合わせる。
- ② ふるっておいいた強力粉・ココアパウダーを合わせる。
- ③ 細かくちぎって、コンベクションオープン160℃で15分前後焼成。

5. 組み立て

- ① ガナッシュの上にココアパウダーを振り、クランブルを飾る。

