

クライン2



材 料

【くるみのクロカン】		【ラベンダーのガナッシュ】	
グラニュー糖	460g	ラベンダーの花びら(ドライ)	2g
水	350ml	生クリーム(45%…濃いもの)	500g
クリーム・オブ・タータ (酒石酸水素カリウム)	ひとつまみ	蜂蜜	200g
くるみ (ローストせずに細かく刻んだもの)	165g	ダーク・チョコレート	700g
塩	ひとつまみ	ミルクチョコレート	700g
無塩バター	16g	無塩バター(室温に戻したもの)	175g
ベーキングソーダ(重曹)	ひとつまみ	トリュフの上掛け用のダーク・チョコレート	適量

作り方

1. くるみのクロカンから作ります。

- ① 中くらいの手鍋に、グラニュー糖、水、クリーム・オブ・タータを入れて170℃まで加熱する。その後、無塩バター、塩、刻んだくるみを加え、さっと混ぜ合わせ即座にシルパットに流し入れ、完全に冷ます。(くるみは鍋でローストされるので、あまり強火過ぎても焦げてえぐみが出てしまう)
- ② ①の粗熱がとれたら、小さめ刻む。(トリュフの飾りに使用する)

2. ラベンダーのガナッシュをつくります。

- ① 鍋にラベンダー、生クリーム、蜂蜜を合わせ、ゆっくりとぐつぐつするまで火にかける。ラベンダーが染み込むまで20~30分おく。
- ② ガナッシュを溶かす直前に再び①のクリームを沸騰するまで煮る。①のクリームの中のラベンダーを漉しながら、刻んだチョコレートの中に流し入れる。ガナッシュの温度がチョコレートに伝わりだしたら、ホイッパーやゴムベラなどで混ぜ合わせる。完全に、チョコレートと生クリームがあわさり人肌くらいに冷めたら、無塩バターを加え、さらになめらかになるまでしっかりとあわせる。
- ③ ベーキングシートを敷いた天板に、15mmの厚さでガナッシュを注ぎ込む。完全に冷やし固まったら15mm×15mmの正方形に切り分ける。カットしたガナッシュに1で作った飾りを差込む。

3. トリュフを組み立て仕上げをする。

- ① 上掛け用のダーク・チョコレートのテンパリングを行う。
- ② 2のガナッシュをダーク・チョコレートでトランベする。