

ザッハトルテ

「フレダーマウス」八木シェフにザッハトルテを作っていただきました。
皆さんも、ぜひチャレンジしてみてください。



材料（18×4cm のセルクル1台分）

【生地】

バター 60g
粉糖 30g
ヴァニラ 少々
塩 少々
卵黄 55g
スイートチョコレート 60g
卵白 85g
グラニュー糖 80g
薄力粉 60g

【アプリコテ用】

アプリコットジャム 約400g
水 30g

【チョコレート上げ用】

グラニュー糖 125g
水 70g
スイートチョコレート 105g

作り方

<手順>

- 1 室温でやわらかくしたバターをボールに入れ、粉糖、ヴァニラ、塩を加えて泡立てます。白くてツヤのある、なめらかなポマード状になったら卵黄を少しずつ加えます。分離しやすいので、完全に混ぜってから次の卵を加えるようにします。
- 2 チョコレートを湯煎で溶かし、あら熱をとってから1に加えて全体に混ぜます。
- 3 卵白にグラニュー糖を加え、7分立てに泡立てます。2に加えて混ぜ、薄力粉も加えて木ベラでしっかりと混ぜ合わせます。
- 4 型に入れ、180℃のオーブンで1時間焼きます。
- 5 生地が完全に冷めたら下に厚紙を敷きます。これは、チョコレートがけしたあとはひびが入りやすいので、安定を保つために必ず必要です。
- 6 高さ4cmのセルクルをはめ、縁の高さにあわせて上を平らに切り落とします。表面のきれいな底の方を上にするため上下を逆さまにし、チョコレートがきれいに流れるように角を丸くそぎ落とします。



- 7 2枚にスライスし、間にアプリコットジャムを薄くぬります。



- 8 残りのアプリコットジャムに水を加えて火にかけ、とろみができるまで軽く煮詰めます。これを全体に薄くぬります。
- 9 6で切り落とした生地にジャムを加えてパレットナイフで練り混ぜ、ペースト状にします。これを側面のみにも塗り、でこぼこをきれいにします。



- 10 もう1度8のジャムを全体にぬります。



<チョコレートの上掛け>

- 1 銅鍋にグラニュー糖と水を入れて強火にかけ、煮立ったら細かく刻んだチョコレートを加えます。泡立て器で混ぜてチョコレートを溶かし、溶けたらそれ以上はあまりいじらないようにします。(いじりすぎると砂糖がしゃってしまう。)

- 2 強火で112℃になるまで煮詰めていきます。(目安)はじめは大きな泡が勢いよくはじけていますが、それがだんだんと濃度がついて消えにくくなります。パレットナイフなどを入れて持ち上げると、始めのうちはさらっとしていたものが、すーっと糸をひいて落ちるようになります。パレットナイフのチョコレートのつき具合でも濃度がついているのがわかります。ちなみに八木シェフは温度計なんか使いません。さすが！！煮詰まったら濾しながらボールに移します。



- 3 テンパリングをします。大理石の上にレードルで1杯分のチョコレートを台に流し、パレットナイフで素早くのばして練り、すぐにボールに戻します。台の上にこびりついたチョコは無理にはがさず、手早くおこなってください。片方の手は絶えずボールを混ぜているようにします。この作業を2~3回繰り返します。これによってボールのチョコレートの温度が下がり、たらしたときにハッキリとあとが残るくらいに濃度がついできます。



- 4 アプリコットジャムをぬった生地を網や受け皿などにとり、3のチョコレートを多めにすくって一気にかけ、パレットナイフで上面を左右に3回ならし表面を平らにします。チョコレートはすぐに固まるので、これ以上はならさないようにします。受け皿ごと数回台に打ちつけ側面にチョコレートをたらしします。チョコレートが届かなかった部分にはパレットナイフの先にチョコレートをつけて埋め込むようにし、決してならしたりはせず、そのまま自然に固めます。チョコレートはすぐに固まってくるのでこの作業は一気に手早く行います。



* チョコレートのテンパリングは多めの分量で行います。余ったチョコレートは、温かいうちに水を約100g加えて全体を混ぜてやわらかくし、これを密封容器に入れておくと冷暗所または冷蔵庫で約1週間保存できます。使用するときは再度煮詰めてテンパリングします。これだけで使用するより、新しい材料に加えて使うようにすると良いでしょう。