

## デリス ショコラ グアナラ



### 材料 (ココット18個分)

#### 【クレーム グアナラ】

|                     |      |
|---------------------|------|
| 牛乳                  | 666g |
| グラニュー糖              | 54g  |
| 卵黄                  | 8個   |
| ジュレ デセール(粉末状の凝固剤)   | 20g  |
| ヴァローナ グアナラ(カカオ分70%) | 200g |

#### 【ムラング ショコラ】

イタリアンメレンゲ(メレンゲを立て、このうち100gを使用)

|                                    |       |
|------------------------------------|-------|
| ┌ 卵白                               | 100g  |
| 砂糖                                 | 200g  |
| └ 水                                | 100cc |
| ココア                                | 20g   |
| グリエ ド カカオ<br>(カカオの実をローストして細かくしたもの) | 適量    |

#### 【ショコラ パーツ】

|            |      |
|------------|------|
| ヴァローナ グアナラ | 200g |
|------------|------|

### <作り方>

#### クレーム グアナラ

- 1 牛乳を鍋に入れて火にかけます。チョコレートは粗く刻んでおきます。
- 2 卵黄をボールに入れホイッパーでよくほぐし、グラニュー糖を加えます。砂糖の粒が残っていると口溶けが悪くなるので、泡立ててしまわないように気をつけながら、ここでしっかりと混ぜ込んでおきます。



- 3 温めている牛乳の1/3を加え、全体を混ぜ合わせます。沸騰したものを加えてしまうと卵黄が煮えてしまうので、ここでは人肌程度に温めた段階で加えます。残りの牛乳は沸騰させます。
- 4 牛乳が沸騰したら火を止め、ホイッパーで混ぜながら3を少しずつ加えます。



- 5 ジュレ デセールを加え、しっかりと全体を混ぜたら再び火にかけホイッパーで混ぜながら強火で煮ます。  
\*ジュレデセールは熱に溶けやすい粉末状の凝固剤です。ゼラチンを使用する場合は半分の量にします。
- 6 温度計で測りながら78℃まで熱をつけ、火をとめて余熱で81~82℃にします。熱を加えることによって、卵の味も濃縮されます。



- 7 火を止めた後もしばらく混ぜ続け、濃度をつけます。ふわっとしてきたらシノワで漉してチョコレートに加えます。



- 8 中心の方から乳化させていくように、ホイッパーでそっと混ぜていきます。この時、泡立ったり空気を含んでしまわないように気をつけます。温度が40～45℃位の熱いうちはホイッパーで混ぜても良いのですが、冷めた状態で行うと空気を含みやすくなるので、冷める前に手早く行います。空気を含んでしまうと、口どけが悪くなります。



- 9 ゴムベラで全体をきれいに合わせたら、ココットに流します。上までたっぷり入れ、表面をきれいにします。冷蔵庫もしくは冷凍庫で冷やし固めます。



## ムラング ショコラ

- 1 イタリアンメレンゲを作ります。砂糖に水を加え、火にかけて沸騰させます。



- 2 沸騰してきたら、卵白を立てはじめます。(ミキサーを使用の場合) 柔らかい時点でシロップを加えるようにします。

- 3 ミキサーを回しながら、119℃まで煮つめたシロップを卵白に少しずつ加えます。加えた後もしばらく回し続け、しっかりと冷まします。ツヤがあり角が立つくらいのしっかりとしたメレンゲを作ります。



- 4 メレンゲ100gにココアを加え、良く混ぜ合わせます。

- 5 ベーキングシートに薄くのばし、細かく砕いたカカオの実を上にもふりかけます。このとき高いところからふりかけると生地に密着します。



- 6 100℃のオーブンで約2時間乾燥焼きにします。

## ショコラ パーツ

チョコレートをテンパリングします。それを転写シートの上に薄くのばし固めます。



### 仕上げ

冷蔵庫で冷やしておいたムースの表面にココアをたっぷりとふり、ムラング ショコラ、ショコラ パーツを適当な大きさに割り、ムースの上に飾ります。