

ディヤーンヌ



材料 (18cmのデコ型 1台分)

ービスキュイ ショコラ ピスターシュー

卵黄 100g
アーモンドパウダー 37g
粉糖 32g
刻んだピスターシュ 25g
卵白 90g
粉糖 62g
薄力粉 35g
カカオバター 22g
溶かしバター 35g

ーソース アングレーズー

牛乳 200cc
卵黄 50g
グラニュー糖 50g
バニラビーンズ 1/3P

ーパートドゥ ピスターシュー

ピスタチオペースト 適量
ローマジパン 適量
ビターアーモンドのピスタチオソース 適量

ームース ショコラ アラ メゾンー

ソース アングレーズ 75g
セミスィートチョコレート 150g
泡立てた生クリーム 225g
(乳脂 40%くらいのもの)

ー仕上げー

グラッサージュショコラ 適量
(パローナ・アブソリュール)

作り方

ビスキュイ ショコラ ピスターシュを作ります。

- 1 卵黄と粉糖32g、アーモンドプードルを合わせ、リボン状に泡立てる。
- 2 刻んだピスタチオを加え、かるく合わせる。



- 3 卵白を泡立てる。はじめにきれいに卵白全体をほぐしてから、砂糖を加えずに泡立てはじめる。全体が白くもそもそと分離したように泡立ったら、粉糖62gを一度に加える。もち上げると卵白のツノがしんなりとしている感じまで泡立てる。(泡立て過ぎないように注意しましょう)
- 4 2の卵黄に、2度に分けて3のメレンゲをくわえ、泡をつぶさないようにきれいに混ぜる。



- 5 4にあらかじめ一緒にふるっておいた粉とココアパウダーを一度に加え、ボールをまわしながらいきいきに合わせていく。(ココアはダマになりやすいので手早くおこなうこと)



- 6 溶かしたバター(60~70℃)の中に、同量の5の生地をいれ、しっかりとあわせる。それをもとのボールにもどし入れ、さっと全体を混ぜ合わせる。こうすることにより、バターがきれいに全体に混ざる。

- 7 型に流し入れ、160℃で約30分、焼き上げる。



ソース アングレーズを作ります。

- 1 鍋に牛乳・バニラビーンズ・砂糖10gを入れ、火にかけ沸騰させる。
- 2 ボールに卵黄と残りの砂糖40gを入れてかるく合わせておく。
- 3 1の半量を2に加え全体を合わせたら鍋にもどし、中火~弱火でゆっくりと炊いていく。つねに混ぜていないとダマになってしまうので気をつける。はじめは多かった泡が消え、とろみがついたら出来上がり。裏ごしをしてボールにあけて氷水で冷やす。



パート デュ ピスターシュを作ります。

- 1 ローマジパンに、ローマジパンの半量の100%ピスタチオペーストを加え、ゴムベラで練る。



- 2 ピスタチオに砂糖とビターアーモンドの入ったもの(ソース状)を、味を見ながら1に加えていく。



ムース ショコラ アラ メゾン仕込みましょう。

- 1 40℃位に溶かしたチョコレートにソースアングレーズを加え、静かに合わせる。



- 2 6分立てに泡立てた生クリームと合わせる。まず半量の生クリームをチョコレートに加え、ホイッパーで合わせ、合わさったらもとのボールに戻し入れ、全体をあわせる。手早く行うこと。
(手早く行なわないとチョコレートが締まってしまうので注意しましょう)



型に生地・ムースなどを仕込んでいきます。

- 1 焼き上げたスポンジ生地は、上を平らにし、2枚にスライスする。1枚の生地の上に仕込んでおいたパートドピスターシュをうすくのせる。



- 2 逆さまに仕込んでいくのでセルクルの底にラップをかける。遠火にかざすとラップの表面がピーンとはる。ラップをかけたほうを下にし、台の上ののせる。



- 3 型にムースショコラアラメゾンを流し入れ、まわりは立ち上げるよう(セルクルの縁になびる)にして表面を平らにする。



- 4 2のピスタチオをのせたほうを下にして、ムースの上ののせる。ヘラでかるく押さえ平らにし、冷凍庫に入れる。

5 冷えてかたまったら、バーナーでまわりをあたため、型はずす。



6 グラッサージュショコラをうわがけし、表面はきれいにならす。下のほうにスポンジのクラムをつける。



7 テンパリングしたチョコレートで、コポーなどをつくり、金粉・粉糖・ピスタチオなどでデコレーションする。

<さらにデコレーションに凝りたい方は…チャレンジ!!>

●楕形のチョコレート

テンパリングしたチョコレートをセロハンのうえに薄くのばし、ペーニュ(ゴム製の楕)で模様をつけ、かたまりかけたらセロハンをねじり、そのままかためる。



●コポー

テンパリングしたチョコレートを台の上にうすくのばす。間隔を空けてナイフでたてに切れ目を入れる。かわきかけたら、ナイフを45度の角度であてまっすぐ真横にすばやく引くとできる。



ソースアングレーズを添えていただきます。