

ロートンヌ 神田 広達 シェフ
ムース・オ・ショコラ・グリオティーヌ



材 料(Φ15cm x H4cm 5台)

【ビスキュイ ダコワ グリオティーヌ】

卵白	400g
グラニュー糖	120g
アーモンドプードル	240g
小麦粉	66.6g

【キャラメル】

クルミ	50g
グラニュー糖	35g
水	適量

【ムース・オ・ショコラ】

牛乳	252g
卵黄	75g
グラニュー糖	62.5g
チョコレート(ヴァローナ 53%)	250g
生クリーム(35%)	500g

【グラスージュ・ショコラムース・オ・ショコラ】

生クリーム(35%)	300g
ミネラルウォーター	375g
グラニュー糖	450g
ココア	162.5g
ゼラチン	12.5g

【その他】

グリオットチェリー 適量

作 り 方

〈準備〉

- チョコレートはあらかじめ刻んで(タブレット型の場合はそのまま)ボールに入れておく。
- カバーリングのミルクチョコレートをこらあいをみはからってテンパリングをしておく。
- ハート型のチョコレートの型を用意しておく。

1. ビスキュイ ダコワ グリオティーヌを作る

〈準備〉

・アーモンドプードルと薄力粉を合わせてふるっておきます。

〈作り方〉

- ① メレンゲを作ります。ボウルに卵白を入れ、コシを切っておきます。グラニュー糖を一度に全量入れ、ホイッパーで泡立てます。かなりしっかりと固い状態にします。
- ② ふるっておいた粉類を一度に入れ、マリーズで合わせます。
- ③ 天板にオープンペーパーを敷き、5mm厚さにならして170°Cで15分間焼きます。
- ④ 15cmのセルクルで生地を抜き、セルクルの底にセットしておきます。



ダコワ生地



2. キャラメルを作る

〈準備〉

・くるみは皮をむき、ローストしておきます。

〈作り方〉

- ① 小さい鍋に砂糖と少量の水を入れ、火にかけます。
- ② 砂糖が香ばしく、キャラメル色になったらクルミ(大きいまま)鍋に加えます。

- ③ 1粒1粒をキャラメルでコーティングするようからめ、バットなどにあけて冷ましておきます。

3. ムース・オ・ショコラを作る

〈準備〉

- ・ボウルにチョコレートを入れ、湯せんをして溶かしておきます。温度が50℃以上にならないよう気をつけてください。
- ・生クリームを5～6分立てに泡立てしておきます。
- ・セルクルにセットしたダコワ生地の上に、キャラメリゼしたクルミとグリオットを散らしておきます。



くるみを蒔く

〈作り方〉

- ① アングレーズソースを作ります。手鍋に牛乳と分量のグラニュー糖の少量を入れて、火にかけます。
- ② ボウルに卵黄とグラニュー糖を入れ、少し白っぽくなるまでホイッパーで合わせます。
- ③ ①がツツツと沸騰してきたら、②ボウルに少量ずつ注ぎ入れ、ホイッパーで合わせます。
- ④ 混ざったら鍋に戻し、弱火にかけます。
- ⑤ 木べらで“〃”の字を書くように混ぜます。82℃になったら、火から下ろします。すぐにゼラチンを入れて溶かし、水を張ったボウルに底をつけるなどして粗熱をとります。後で48～50℃にして使うので、冷まし過ぎないようにしてください。
- ⑥ 溶かして50℃にしておいたチョコレートのボウルに、少しだけアングレーズを入れ木べらでしっかりと合わせます。〔チョコレートの乳化〕チョコレートの油分とアングレーズの卵黄と牛乳をマヨネーズのような、なめらかな状態にすること。乳化にも色々な方法がありますが、マンジャリというチョコレートが非常に不安定な性質を持っているので、一番確実なこの方法で行います。
- ⑦ 少しずつアングレーズを入れ、更によく合わせます。（だんだんとチョコレートに粘りが出てきます。）
- ⑧ 全量が均一に合わさったら、5～6分立ての生クリームを1/3入れ、ゴムベラで合わせます。残りの生クリームを2回に別けて入れ、合わせます。
- ⑨ セットしておいたセルクルの上に流します。
- ⑩ パレットナイフで表面をきれいに整え、冷凍します。

4. グラサージュ・ショコラを作る

〈準備〉

- ・ゼラチンは冷たい水に入れてふやかしておきます。

〈作り方〉

- ① 小鍋に生クリーム、ミネラルウォーター、グラニュー糖を入れ、火にかけます。
- ② 40℃に温め、ふやかしておいたゼラチンを加えます。
- ③ もう一度火にかけ、完全にゼラチンを溶かして火からおろします。
- ④ ココアパウダーを入れてホイッパーでよく混ぜます。
- ⑤ 冷蔵庫で1晩休ませてから使うと一層なめらかです。

5. 仕上げ

〈準備〉

- ・デコレーション用のアメを作っておきます

〈作り方〉

- ① 冷凍庫で冷やし固めたケーキのセルクルの周りをバーナーで温め、上にそっと持ち上げるようにしてセルクルを外します。
- ② 上から35℃のグラサージュをかけ、パレットナイフで表面を整えます。
- ③ 上から流れ落ちたグラサージュを利用して、側面もパレットナイフできれいに整えます。
- ④ 出来上がりです。アメ細工やチョコレートなどを飾るととても美しく仕上がります。



あめを流す

