

# Le Genie

ル・ジェニー



「パリ・セヴェイユ」自慢のショコラのアントルメ。  
素材の味と食感、香りの絶妙なハーモニーをお楽しみいただけます。

\* 記載しております分量は、「直径15cm x 高さ4cmセルクル10台分」です。  
ご家庭で作る際は適量に割ってください。

## Biscuit chocolat D'amandes ビスキュイ ショコラ ダマンド

### ～材料～

パートダマンドクリュ	: 125g
卵(A)	: 125g
卵(B)	: 250g
砂糖	: 158g
薄力粉	: 125g
ココアパウダー	: 50g 今回はバローナ社製使用。 (油脂分を含んでいるタイプ。)
無塩バター	: 88g(発酵バター)

### ～手順～

#### 1. 下準備

- 卵(A)をときほぐし、湯煎に当てて人肌程度に温める。
- 薄力粉とココアパウダーを合わせてふるっておく。

2. ボウル(キッチンエイド)にパートダマンドクリュと少量のaを入れ、ビータを使って混ぜ、パートダマンドをゆるめていく。馴染んだらまた(1)を少量加え、これを繰り返し全ての(1)とパートダマンドを合わせる。最初は固いのでキッチンエイドは低速にし、ゆるんできたら少しづつ速度を上げる。完全に(1)が混ざったら、しばらく中速でたてる。(写真1-1)



写真1-1(パートダマンドと卵を中速でたてる)

3. 別のボウル(キッチンエイド)に全卵(B)と砂糖を入れて湯煎に当て、ゴムベラで混ぜながら人肌程度に温める。ワイヤーをセットし、高速で一気に入てる。しっかりたったら(白くもったりする)中速に落とし、生地のカメを整える。(写真1-2)



写真1-2(白くもったりとした状態)

4. 更に別のボールに(2)の全量と(3)の半量を移し、ゴムべらで混ぜ合わせる。bを加え、更にゴムべらで混ぜ合わせる。混ざったら残りの(3)を加えて混ぜ合わせ、完全に混ぜる。溶かしバターに少量の生地を加えてしっかり混ぜ、乳化させる。これを元のボールに戻し、しっかりと全体を混ぜ合わせる。(写真1-3・4・5)



写真1-3(ゴムべらで混ぜていく)



写真1-4(しっかりと全体を混ぜる)



写真1-5(全体が混ざり合った状態)

5.シルパットを敷いた鉄板にセルクルを載せ、6-7分目で生地を流し入れる。予熱をした160℃のオーブンで30分を目安に焼く。生地を軽く押して生地が戻ってくれば焼けている。セルクルから抜かずそのまま冷ます。(写真1-6・7)



写真1-6(生地を流し入れる)



写真1-7(焼き上がった状態)

## Sirop a imbiber cafe et cognac コーヒーとコニャックのシロップ

### ～材料～

シロップ(ポーメ30℃ *1)	: 900g
水	: 400g
インスタントコーヒー	: 20g(市販のもの。ネスカフェ等)
コニャック	: 65g(Hennessy V.S.使用 (写真2-1))



写真2-1

(\*1) ポーメ30℃のシロップ

→ 同量の砂糖と水を合わせて沸騰させて溶かし、冷ましたもの。お菓子では基本的なシロップとして良く使われる。

### ～手順～

- 鍋に30℃シロップ、水、インスタントコーヒーを入れて、沸騰させる。
- 沸騰したら、ボウルに移して冷ます。40℃以下になったら、コニャックを加え混ぜ合わせる。(写真2-2)



写真2-2(コニャックを加えた状態)

## Nougatine fruit sec ヌガティン フリュイ セック

### ～材料～

砂糖	: 300g
ペクチン	: 5g(バターが多い生地なので、キャラメルとバターをつなげる役目をする)
バター	: 250g(発酵バター)
水あめ	: 100g
アーモンド	: 180g
ノワゼット	: 180g

### ～手順～

#### 1. 下準備

- ペクチンは混ざりづらい粉末のため、少量の砂糖と混ぜ合わせておく。
- バターを、溶けやすいように刻んでおく。(波刃ナイフを使うとバターがナイフに付きにくい。)
- 水あめは湯煎にかけて柔らかくし、扱いやすくする。



d)アーモンドとノワゼットはローストし、1/2～1/3の大きさに刻んでおく。(写真3-1)

写真3-1(ナッツ類のロースト)

2.砂糖、a、b、cを鍋に入れて火にかける。最初は水あめやバターを鍋底に当てて溶かし、その水分で砂糖を溶かしていく。ゴムべらで混ぜながら沸騰させる。(写真3-2・3)



写真3-2(水あめやバターを底に。)



写真3-3(沸騰してきた状態)

3.アーモンドとノワゼットを入れ、へらで混ぜながら再度沸騰させる。シルパットを敷いた鉄板に流し、周りを5cm程度あけるように広げる。(焼くと自然に広がる)(写真3-4・5)



写真3-4(再度沸騰させる)



写真3-5(ヌガティンを広げる)

4.180℃のオーブンに入れ、20分を目安に焼く。全体がキャラメル色になれば良いが、キャラメル色の濃さは各自好みで。



写真3-6(セルクルで抜く)



写真3-7(抜かれたヌガティン)

5.熱いうちに、組み立てに使うものよりひとまわり小さいセルクルをで抜いておく。(写真3-6・7)

## Mousse au chocolat caramel ムース オ ショコラ キャラメル

### ～材料～

砂糖	: 216g
生クリーム 37% ( $\alpha$ )	: 750g
卵黄	: 144g
チョコレート 66%	: 861g(ヴァローナ社 ピュアカライブ)
生クリーム 37% ( $\beta$ )	: 1675g

### ～手順～

#### 1.下準備

- 生クリーム( $\alpha$ )は、キャラメル用なので温めておく。
- チョコレートは細かく刻んでボールに入れ、湯煎か電子レンジで溶かしておく。
- 生クリーム( $\beta$ )は8分だてにしておく。(温度が高めのチョコレートが入った生地を合わせるので、この時点ではしっかり目に立てておく。)

2.砂糖を鍋に入れ、中火にかけて溶かす。まず一部を液状化させ、そこに顆粒状の部分を合わせて全体を溶かしていく。溶けたら火を強め、しっかりとしたキャラメルを作る。(写真4-1・2)



写真4-1(砂糖を鍋に入れる)



写真4-2(溶けたら火を強める)

3.aを1のキャラメルの中に少しずつ入れながら混ぜ合わせ、固まった部分は煮溶かす。(写真4-3)



写真4-3(混ぜ合わせる)

4.(3)と卵黄でアングレーズを作る。ボウルに用意した卵黄をときほぐし、(3)を少し入れ、小さなホイッパーでしっかり混ぜ合わせる。(3)の鍋に戻して混ぜ、へらで混ぜながら82℃まで温度を上げる。(卵黄の量は少ないので、軽いとろみがつく) (写真4-4)



写真4-4(とろみのついた状態)

5.溶かしたチョコレート(40℃を目安)の入ったボウルに、一気に(4)流し入れて混ぜ合わせる。チョコレートの油分とアングレーズの水分が分離するが、後でつながるので気にせず作業する。



写真4-5(しっかり乳化させる)

6.(5)とcの1/3を、フードプロセッサーにかけてしっかりと乳化させる。(この作業はしなくても良いが、これを行うことで舌触りが良くなる。) 残りのcのボールへ戻し、最初はホイッパーで混ぜ、最後にゴムべらでしっかり混ぜ合わせる。最終的に詰まった感じのムースに仕上げたいので、リキッド状になるまでしっかりと混ぜる。(写真4-5・6)



写真4-6(リキッド状になったところ)

## Glacage Chocolat グラサージュ ショコラ

### ～材料～

水	: 150g
砂糖	: 250g
ココアパウダー	: 100g
生クリーム 37%	: 150g
板ゼラチン	: 15g

### ～手順～

- 1.下準備  
a) 板ゼラチンは冷水に入れて戻しておく。(写真5-1)



写真5-1(ゼラチンを戻す)

- 2.鍋に水と砂糖を入れて強火にかけ、沸騰したらココアを入れて小さなホイッパーで混ぜ、しっかり溶かす。(写真5-2)



写真5-2(ココアを溶かす)

- 3.生クリームを加え混ぜながら再度沸騰させる。火から外してaを入れ、ホイッパーでよく混ぜ合わせてゼラチンを溶かす。シノワでに通しておく。(写真5-3)



写真5-3(aとゼラチンを混ぜる)

## Montage 組み立て (1台分)

### ～材料～

レーズン(ラム酒に軽く漬けたもの) : 適量(ガルニチュール用)  
チョコレートの飾り各種 : 適量(今回はボンボンショコラ・ノワゼット、円盤状のもの)

### ～手順～

#### 1.下準備

・天板にセロハンを敷き、サイドにセロハンを巻いた直径15cm、高さ4cmのセルクルを乗せる。  
・ビスキュイが全体的に一回り小さくなるように周りを切り落とす。ビスキュイの上にカルトンをしずらして乗せ、回しながらサイドを切っていくと良い。厚さ1cmと6mmにスライスする。

2.用意したセルクルの底に1cmのビスキュイを入れ、刷毛を使いシロップをたっぷり染み込ませておく。基本的にシロップはたっぷり塗るが、下面はシロップが染み出してこない程度にする。(写真6-1)



写真6-1(シロップをうつ)

3.出来上がったムースを絞り袋に詰め、セルクルとビスキュイの間とビスキュイの上面に絞る。スプーンの背を使ってムースをセルクルに沿わせるように上にのぼし、セルクルの内側全面にムースが塗られた状態にする。(写真6-2)



写真6-2(ムースをのぼす)

4.水分を切ったレーズンを散らし、くり抜いたヌガティンを載せ、軽く押しつけてしっかりとムースに密着させる。(写真6-3・4)



写真6-3(レーズンを散らす)



写真6-4(ヌガティンを載せる)

5.6mmのビスキュイを乗せ、刷毛でシロップをしっかりと打つ。ムースをセルクル一杯まで絞り、パレットナイフで中心から外側にすり切る。冷凍庫で固める。(写真6-5・6)



写真6-5(6mmのビスキュイを載せる)



写真6-6(パレットナイフで整える)

6.固まったらセルクルを外す。とがしたグラスサージュショコラを表面にかけ、パレットナイフで表面をすり切り、余分なグラスサージュをおとす。

7.デコレーションする。時計の3・6・9・12時の場所にノワゼットを置く。それを始点にして上に円状の飾りを乗せ、中心にトリュフを盛る。(写真 6-7・8・9・10)



写真6-7(トリュフ)



写真6-8(円状の飾り)



写真6-9(完成！)



写真6-10(上から見たところ)

Le Genie  
ル・ジェニー