

SAN JOUQUIN
サンフォアキン
(テオブロマ 土屋公二 氏)



材料 (約8cm×30cm 2台分)

【ビスキュイショコラ】		【グラスサージュショコラ】	
卵黄	144g	牛乳	125g
グラニュー糖	136g	水あめ	13g
バニラオイル	少量	サンフォアキン*	125g
サンフォアキン*	225g	パータグラッセ	250g
卵白	360g	ショートニング	13g
グラニュー糖	100g		
【アパレイユ】			
生クリーム	263g		
サンフォアキン*	508g		
生クリーム(38%)	210g		

* サンフォアキン・・・カカオ分70%のベネズエラ産チョコレート。エルレイ社。

作り方

〈ビスキュイショコラ〉

1 チョコレートを湯煎で溶かしておきます。

2 ボールに卵黄と砂糖を入れ、高速で泡立てます。バニラオイルを加えます。



3 メレンゲを立てます。はじめに少量の砂糖を加え、ボワツとなってきたら残りを加えて角が立つくらいのしっかりとした物を作ります。

4 泡立てた卵黄の中に溶かしたチョコレート(50℃位)を加え、ヘラで全体を合わせます。1/3の量のメレンゲを加えてしっかりと合わせ、もとのメレンゲのボールに戻し入れて全体を合わせます。この時泡がつぶれないように気をつけましょう。



- 5 天板に流し表面を平らにします。170℃～180℃のオーブンで10分～15分。焼きあがったら台に出し、型に合わせてカットします。



〈アパレイユ〉

- 1 生クリームを沸騰させます。ふきこぼれる直前位まで、かなり熱くします。大きめに刻んだチョコレートをボールに入れ、生クリームを加えます。ヘラで数回底をすくうようにします。こうすることによって生クリームがチョコレートの間に入っていきます。混ぜたりせず、しばらく置いてチョコを溶かします。時々全体を混ぜ完全に溶かします。



- 2 チョコが溶けたらホイッパーで振動させるようにして混ぜ、全体をなめらかにします。これも一度にやるのではなく時々休ませながら行くと分離を防ぎます。きれいなツヤが出てきます。

- 3 柔かめに泡立てた生クリーム(6～7分立て)の半量をチョコに加え、しっかりと合わせます。残りの生クリームの中に戻し入れ、ゴムベラできれいに全体を合わせます。



〈組立て〉

- 1 型に生地を敷き、チョコレートをレードルで流していきます。表面を平らにし生地をのせます。これを3回繰り返し、一番上に生地をのせて冷やします。



- 2 冷えて固まったらバーナーで型から取り出し、側面にアパレイユをぬって凸凹をなくします。

〈グラスージェュ〉

- 1 牛乳と水あめを沸騰させます。刻んだチョコレートに加えます。ヘラで時々混ぜて溶かします。



- 2 パータグラスセ*とショートニングを合わせて湯煎で溶かします。これを溶かしたチョコレートに加え、全体を合わせます。水と温度でのばしやすい固さに調節します。

* パータグラスセ・・・温度調節のいらぬチョコ。カカオバターのかわりに別の油脂が入っている。

3 台にたっぷりとかけ、全体にのばしてコーティングします。

