



外側のしやりしやりとした味わいが魅力的な、フランスのショコラティエによくみられる素朴な焼菓子です。

* 記載しております分量は、「直径14cm x 高さ7cmのクグロフ型2台分」です。

～材料～

チョコレート	: 150g(エクアトリアル ノワール(カカオ分55%))
カカオパート(カカオマス)	: 15g(チョコレートの味を補強するため)
トリモリン(転化糖)	: 20g(しっとりさせるために入れる。無ければ入れなくても良い)
無塩バター	: 160g(発酵バター)
タンプルタン	: 125g(アーモンドプードルと純粉糖を同割合で合わせたもの)
卵黄	: 70g
粉糖	: 87.5g
卵白	: 125g
砂糖	: 26g
乾燥卵白	: 1g(無ければ入れなくても良い)
薄力粉	: 75g
カカオパウダー(ココア)	: 適量(ヴァローナ社製)
カカオニブのチュイル	: 適量

～手順～

1. 下準備

- a) チョコレートとカカオパートを刻み、一緒にして湯煎などで溶かす。溶かす際には電子レンジ使用可能だが、底から焦げるので、固い状態からは1分程度、それ以降は少しずつ様子を見ながら使用する。
- b) トリモリンとバターを一緒にして湯煎で溶かす。
- c) 型にバターを塗っておく。テフロン加工の場合も、念のためバターを塗る。その際は、バターをクリームを塗るように指で塗ると良い。(写真1)



写真1(型にバターを塗る)

- d) タンプルタン・粉糖・薄力粉を合わせてふるっておく。
- e) 乾燥卵白は、ひとつまみの砂糖と混ぜておく。(写真2)



写真2(乾燥卵白と砂糖を混ぜる)

2. 大きなボールにaとbを入れ、しっかりと混ぜ合わせる。湯煎で60℃程度まで温める。(それ以上にならないように注意する。) 卵黄を加えて最初はホイッパーでゆっくり混ぜ合わせ、混ざったらゴムべらに持ち替え、しっかりと馴染ませる。(写真3)



写真3(しっかりと馴染ませる)

3.ボールにdを少しづつ振り入れながらゴムべらで混ぜる。段々粘り気が出て混ぜりづらくなり、少し分離した様な感じになる。(写真4・5)



写真4(少しづつ振り入れる)



写真5(粘り気の出た状態)

4.3と同時にメレンゲをたてる。キッチンエイドのボールに卵白とeを入れ、ワイヤーでたてる。たってきたら砂糖を入れ、更にたてる。(写真6)

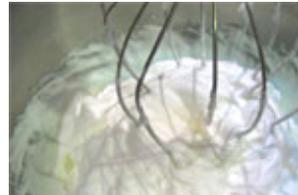


写真6(卵白をしっかりたてる)

5.3に4の半量を加え、ゴムべらでしっかり混ぜる。混ぜたら次は少しづつを加え混ぜる。ここでは、ダマの無いようにしっかりと混ぜること。

6.型の8分目(生地重量350g)まで生地を入れ、手で型をたたいて生地をならす。(写真7)



写真7(生地を流し入れる)

7.160℃のオーブンで、40分を目安に焼く。焼き上がったら型からはずし、網で冷ます。(写真8・9)



写真8(焼き上がり)



写真9(型からはずした状態)

8.冷めたら、紙を引いた上にカカオパウダーを多めに載せ、カカオを手にとって貼り付けるようにケーキにつけていく。(写真10)



写真10(カカオパウダーをつける)

9.デコレーション: カカオニブのチュイルを適当な大きさに割り、上部分に刺す。そのまま刺すとチュイルが割れるので、刺す部分にペティナイフで切込みを入れてから刺すようにする。



できあがり



Symphony

シンフォニー