

サンマルク

キャラメリゼされた表面のほろ苦さが効いていて、全体の甘さを引き締めている。中に入っているラム酒に漬けこまれたザンテ・カラントもお酒の風味が程よくきいていて、味作りのアクセントになっている。それぞれのシャンティーもコクがあって美味しい。



材料(6取り天板×3枚分(材料の分量は作る大きさによって調節してください))

【ビスキュイ・ジョコント配合】

全卵	300g
タンプルタン	960g
(タンプルタンの基本的配合)	
アーモンド	125g
砂糖	37.5g
粉糖	100g
卵白	200g
グラニュー糖	35g
薄力粉	50g
バター(溶かしバター)	40g

【クレームシャンティ配合】

生クリーム(47%)	1リットル
砂糖	80g
ザンテ・カラント	200g
(あらかじめラム酒に漬けこんでおいたもの)	

【パータポンプ配合】

牛乳	50g
水	50g
グラニュー糖	400g
全卵	400g
バター	100g

【シャンティーショコラ配合】

生クリーム(35%)	1リットル
チョコレート(湯煎で溶かしてあるチョコ)	500g

<作り方>

1. ビスキュイ・ジョコンドを焼く。

- 1 タンプルタンと卵黄を泡立て、卵白とグラニュー糖でメレンゲを泡立てる。
- 2 卵黄を泡立てたものの中にメレンゲの1/2を加え、粉類を合わせたところに残りのメレンゲ1/2を加え合わせる。
- 3 2の生地に溶かしバターを合わせ、しっかりと合わさったところで天板に流して200℃で12分くらい焼成する。

2. パータポンプを作る。

- 4 水と牛乳、グラニュー糖を沸騰させ、全卵の中に混ぜ入れて、再び鍋に戻し、火にかけ炊きあげる。炊き上がったところにバターを加える。
- 5 シャンティショコラを作る。35%の生クリームを6～7分立てに泡立てて、ほんの少し熱のある溶かしたチョコレートと合わせていく。
- 6 クレームシャンティを作る。47%の生クリームの中に砂糖、ラム酒に漬けこんだザンテ・カラントを入れて、泡立てる。

3. セットしていきます。

- 7 ビスキュイ・ジョコンドにパーターポンプをパレットナイフで塗り、グラニュー糖を振り掛けてキャラメリゼする。(2枚分)
- 8 一枚目のキャラメリゼしたビスキュイジョコンドの上に、絞り袋に入れたシャンティショコラを一段ずつ絞り、表面をパレットナイフで整えてから、もう一枚のキャラメリゼしたビスキュイをのせる。
- 9 さらに 8 の上に、クレームシャンティを絞り袋に入れ、同様に一段絞りだし表面を整えてから、キャラメリゼしていないジョコンドを乗せて、上を軽く天板などで抑えて、一度冷蔵庫などに入れて、冷やし固定する。
- 10 9 の生地が、ある程度固定したら表面にパーターポンプを塗り、グラニュー糖をふりかけて同じようにキャラメリゼを2回行う。適当な大きさにカットして完成。