

ショワジ



材料

ービスキーショコラサンファリネー

バター 45g
ココア 6g
グラニュー糖 45g
セミスィートチョコレート 60g
卵黄 50g
全卵 20g
卵白 85g
グラニュー糖 32g

ーガナッシュ ショコラー

カシスピュレ 70g
クレムドウカシス 20g
ミネラルウォーター 30g
レモン汁 8g
グラニュー糖 13g
セミスィートチョコレート 125g
バター 112g

ーマスケ用ガナッシュー

セミスィートチョコレート 100g
生クリーム 100g

ーカシスポシェー

ミネラルウォーター 100g
グラニュー糖 75g
キルシュ 5g
冷凍カシスポール 150g

準備

・カシスポシェを用意しておく。
ミネラルウォーターとグラニュー糖を合わせて沸騰させる。そこに冷凍のカシスを加えて、冷めてからキルシュを混ぜ一昼夜冷蔵庫などに置いたものを用意。
ザルに明けておいてカシスの実を使う。
(水は塩素の無いものを使用する。)カシスポシェは冷蔵庫で2~3週間保存可。



作り方

1 ビスキーショコラサンファリネを作る。(粉の入っていないスポンジ)

・バターを室温に戻したところにココアをゴムベラで混ぜ、そこに卵黄と全卵の合わせたものと、グラニュー糖をホイッパーでよく合わせます。
(卵は常温に戻したものを使います。バターを余り冷たくしないため)

・セミスィートチョコを湯せんにかけて粗熱がとれてから(27℃くらい)バター類と2回に分けてゴムベラで合わせます。
(ここでチョコレートが熱いとバターが解けてしまうし、バター類が冷たいとチョコレートがしまって焼いたときに生地が流れます)

・卵白とグラニュー糖でメレンゲをしっかり立てます。

・(メレンゲとチョコレート類を合わせるが、チョコレートが冷えて白っぽくなっていたら湯せんをかける)メレンゲを合わせる時、1度目はしっかりと2度目は手際よく合わせる。ホイッパーを使ってワイヤーの間を通すように合わせます。

・マンケ型(21cmー底が18cm)に流して150~160℃で25~30分焼く。
(オーブンは家庭によっても温度設定が違うので目安です)



・焼き上がりはスフレと同じような生地なので中央部を押した時かなり普通のスポンジとは感触が違っているので焼きすぎない様に。中央部はポヨポヨしていますが押した時に弾力があれば焼き上がりです。焼きあがってしばらくたつと生地がしぼんできますが、大丈夫です。



2 マスケ用ガナッシュを作る。

・チョコレートは細かく刻んでボールに入れ、生クリームを沸騰寸前まで温めたものと合わせてガナッシュを作る。

3 ガナッシュシヨコラを作る。

・セミスweetチョコレートは細かく刻んでボールに入れておきます。

・バターはポマード状になっていることが大切。(常温にもどしてある)

・カシスピューレとレモン汁を合わせ鍋に入れて火にかけます。これを刻んであるチョコレートの中に1/2入れて空気が入らない様にスパチュラで丁寧にゆきガナッシュを作ります。残りのカシスピューレを加え、さらにクレームドカシスを加えます。(ホイッパーで振動させてといてゆくのもいい)最後はゴムベラでしっかりと混ぜる。これをバットに開けて粗熱をとります。

・カシスガナッシュの熱が取れたらバターと合わせます。
(カシスガナッシュが熱すぎるとバターが溶け出すのでよい状態ではなくなるので注意)

・出来上がったカシスガナッシュを250g(18cmホールの大きさの場合)程取り分けておきます。



4 焼いておいたサンファリネの生地を18cmホールのセルクルで抜きます。そしてサンファリネを2枚にスライスしておきます。(表面の焼き上がりも落とす)

・同じセルクルの内側にマスケ用ガナッシュを一回り塗り付け内側にサンファリネを一枚敷きます。

・その上に取り分けておいた250gのクレームドカシスのガナッシュをのせて表面を整えます。
その上にカシスボシェを散らすように置いていき、2枚にスライスしたサンファリネを上へのせ手で軽く押さえる。

・さらにそのサンファリネの生地の上にマスケ用ガナッシュをのせてパレットナイフで表面を整える。

・これを冷蔵庫で冷やし固める。





5 冷やし固まったらバーナーでセルクルを温め型からはずします。

・回転台もしくは網の上に乗せてコーティングチョコレートを流しパレットナイフできれいに上掛けをします。

コーティングチョコレートの作り方

パータグラッセブリュトンヌ 100g

クーヴェルチュールチョコ(カカオ分58%) 100g

サラダ油 30g

・チョコレート湯せんにかけて溶かし、パータグラッセブリュトンヌを合わせ、サラダ油を加えます。ハンドミキサーなどでなめらかになるまでよく混ぜる。



※もしくはメーカーなどから出しているコーティングチョコを使いましょう。(カカオバリー社 ブリヤンス・ノワール など)

※回転台を使わないコーティングの仕方は、丸型の端の方からチョコレートをかけてパレットナイフでまわりにも流していく。最後に中央に流して下にチョコレートを落としていく。

6 デコレーションを行なう時はチョコレートをテンパリングにかけそれをセロハンの上に薄くのばします。

(チョコレートを直火にかけて溶かした場合65℃を超えると焦げるので充分注意しなくてはなりません。)

チョコレートがあまりしっかり固まらないうちに丸型を押し付けたり、ナイフで三角の形を作ってみたりして冷やしかためます。細工チョコレートは一晩置いておくと深い色合いのチョコレートになります。カシスポシェや抜いたチョコレートの形、金箔、粉糖などを使ってデコレーションをします。



もし、マスケ用ガナッシュが余ってしまったら？

コーヒーを飲む時にスプーンにとってその上にココアパウダーをふって添えて出すのもとてもいいものです。