

ショコラ・ドウ

ビターのチョコレートと中に仕込まれているフルーツの酸味の相性が良い。下に敷かれたタルト生地と上のチョコレートの一体感がある。タルトはサクサクの食感でほろ苦さがきいていて美味しい。



材料 (4寸×3台分(配合量は作る型の大きさによって調節してください))

バター	95g	生クリーム	125g	
粉糖	95g	チョコレート	125g	
全卵	32g	(ビターを使ったほうが、ドライフルーツ類の酸味と合います)		
A	中力粉	142g	全卵(ほぐしておく)	100g
	ココアパウダー	8g	バニラ	1/4本
	ベーキングパウダー	1g		
		【ドライフルーツ類】		
		ザンテ・カラント	50g	
		サワーチェリー	50g	
		クランベリー	50g	

<作り方>

- 1 常温に戻したバターに粉糖をすりあわせ、そのあとに全卵の溶いておいたものを少しずつ加え合わせる。
- 2 1にふるった粉類:Aを加え、練らないように合わせ粉っぽさがなくなじんだら5mm程の厚さに延ばし、セルクルに敷き空焼きする。(180℃、15~20分くらい)
- 3 空焼きした2に、ザンテ・カラントなどのドライフルーツ類を入れる。
- 4 ガナッシュをつくります。
生クリームにバニラを加え、沸騰させてチョコレートを合わせ、ガナッシュを作る。
ガナッシュの粗熱が大体取れたら卵黄のほぐしてあるものとあわせる。
- 5 4を3に流し、180℃で10分くらい焼成する。
焼きすぎると口当たりが悪くなるので、焼成時間が10分過ぎてゆすって崩れなければオーブンから出します。