

ガナッシュ・レザン

ラング・ド・シャ生地のサクサク感とチョコレートのほろ苦さが生きたお菓子。ガナッシュの中にはレーズンの風味が生きています。



材 料

<ラング・ド・シャ>

有塩バター・・・50g
無塩バター・・・100g
粉糖・・・・・・・・150g
薄力粉・・・・・・150g
卵白・・・・・・・・65g
バニラ・・・・・・適量

<ガナッシュ・レザン>

生クリーム(38%)・・・60g
クーベルチュール(ミルク)・・・60g
クーベルチュール(スイート)・・・80g
無塩バター・・・・・・・・20g
ラム酒・・・・・・・・・・6g
カリフォルニア・レーズン(ラム酒漬け)・・・20g
水あめ・・・・・・・・・・2g
レーズンコンセントレート・・・1g

準 備

- ・バター類は室温に戻しておきます。
- ・薄力粉はふるっておきます。
- ・クーベルチュールのミルクとスイートは細かく刻んで合わせておきます。
- ・バニラは粉末を使用します。(焼き菓子は強いバニラパウダーを使用します)
- ・分量外でパイピングチューブにスイートチョコレートを溶かしただけのチョコレート、ガナッシュを入れておきます。(ラング・ド・シャの生地に模様を付けて焼き上げるときに使用)
- ・絞り袋に丸口金入れたものを用意しておきます。(シャブロン型がある場合は必要なし)
- ・フードプロセッサーを使用するので用意しておきます。(なくても問題はない)

作 り 方

1. ラング・ド・シャから仕込みます。

- ① 有塩バターと無塩バターをホイッパーでまわせるくらいクリーム状に柔らかくします。
- ② ①に粉糖を数回に分け入れて、合わせていきます。この時に空気を入れないようにバターに砂糖を練りこむような感じでホイッパーをまわします。
- ③ ②が白っぽくなったならバニラパウダーを入れます。さらに卵白を少しずつ入れ、卵白がバターと完全になじんだら薄力粉をざっくりと合わせます。
- ④ 講習会ではシャブロン型を使用しました。
- ⑤ ご家庭では絞り袋に丸口金を付けて丸く絞りだし薄くパレットナイフで表面を整える方法で生地を仕上げ焼きます。並べた生地に用意しておいたパイピングチューブの中にはいつているガナッシュで模様を付けて180℃で約14分くらいオーブンで焼き上げる。(焼成時間や温度は各ご家庭用のオーブンによって調節してください。しっかりと焼き色をつけます。)

—講習会・シャブロン型の場合—

シャブロン型をオーブンシートの上に敷き、③の生地を刷り込み、型をはずして用意しておいたパイピングチューブの中のガナッシュで模様を付けて180℃で約14分くらいオーブンで焼き上げる。(焼成時間や温度は各ご家庭用のオーブンによって調節してください。しっかりと焼き色をつけます。)



2. ガナッシュレザンを作ります。

① クーベルチュールはミルクとスイートを合わせて、あらかじめ刻んでおいた半分くらい溶かしておきます。

② 生クリーム、バター、水あめを鍋に合わせ入れてフツフツとするまで熱をつけます。(バターも完全に溶かします)

③ フードプロセッサーに①のチョコレート、レーズンコンセントレートを入れ少しかだけプロセッサーをまわします。さらに②を少しづつ流し入れ、入れるたびにプロセッサーを回します。完全に②が入れ終わったら少し攪拌します。
(フードプロセッサーを使用するのは余計な空気がチョコレートに入らないようにするため。機械がない場合は丁寧に空気を入れないようにチョコレートとクリーム分を静かにゴムベラなどで合わせます)

3. 仕上げ

① 焼き上げたラング・ド・シャの生地にも2のガナッシュをナッペして間にラム酒に漬けておいたレーズンを2、3粒間に入れて生地ですンドします。

ガナッシュの水分がラング・ド・シャの生地に移って行くので4～5日くらいが食べごろ。