

ケイクショコラ

直径6cm×高さ3cmケース 24個分

A. 中身 直径3cmフレキシパン 24個分

バター	100 g
粉糖	20 g
トレハロース	10 g
全卵	80 g
ホワイトチョコレート	80 g
薄力粉	80 g
ケーキクラム	60 g
レモンピール	80 g

ブラックチョコレート	144 g
卵黄	120 g
ラム酒	29 g
卵白	158 g
グラニュー糖	72 g
薄力粉	84 g
浮き粉	24 g
粉末アーモンド	48 g
ココア	29 g
B P	2・4 g

B. ケイクショコラ

バター	144 g
粉糖	60 g
トレハロース	24 g

C. アンビバージュ

コアントロー	70 g
シロップボーメ	30 g

A. 中身 直径3cmフレキシパン 24個分

- 滑らかにしたバターに粉糖、トレハロースを加えすり混ぜる。
- 割りほぐした全卵を加え乳化させる。
- 溶かして粗熱を抜いたホワイトチョコレートを加え乳化させる。
- ふるった薄力粉、ケーキクラムを加え混ぜ合わせる。
- レモンピールを合わせる。
- フレキシパンに絞り込み、冷凍する。

B. ケイクショコラ

- 滑らかにしたバターに粉糖とトレハロースを加えすり混ぜる。
- 溶かしたチョコレートを加え混ぜ、卵黄を3回くらいに分け、しっかりと乳化させる。
- 卵白とグラニュー糖でメレンゲを作る。
- ②に③の一部を加え軽く合わせ、ふるっておいた薄力粉・浮き粉・ココア・B P・粉末アーモンドを加えてしっかりと混ぜ合わせる。
- ④⑤に残りの③を2回に分け加え、均一な色味になったらラム酒を混ぜ合わせる。

C. アンビバージュ

- シロップを作り、冷めたらコアントローを加える。

【仕上げ工程】

- カップの底に、ケイクショコラを20g絞る。
- 固まった中身を①に押し入れる。
- ②の上にケイクショコラを20g絞る。
- 170℃のオーブンで25分程焼成する。
- 焼成後熱いうちに、アンビベする。

中身のレモンピールやお酒を、季節に合わせて色々な味に変えて楽しんでください。

洋菓子講習【基礎編】

日本菓子専門学校 山田 恵里 教師