



Recette du mois 10
Castagna

カカオとマロンに
芳醇なミュールのアクセント

Castagna カスターニャ

1. ムースショコラ φ6cmセルクル 10個分

タンザニア75% (スイート)	150g
アルンガ41% (ミルク)	100g
生クリーム35%	184g
卵黄	95g
グラニュー糖	31g
粉ゼラチン(ゼラチン21)	6g
水	28g
生クリーム35%	500g

- 1 粉ゼラチンと水を合わせてふやかしておく。
- 2 生クリーム184g・卵黄・グラニュー糖でアングレーズを作り、1を加える。
- 3 チョコレートに注ぎ入れ乳化させる。
- 4 生クリーム500gを泡立てて混ぜ合わせる。

2. ミュールジュレ φ5cm型 10個分

冷凍ピューレ ミュール	40g
冷凍ピューレ カシス	31g
グラニュー糖	31g
冷凍ホール ミュール	43g
粉ゼラチン(ゼラチン21)	3.3g
水	19.8g
クレームドミュール	6g

- 1 粉ゼラチンと水を合わせてふやかしておく。
- 2 ミュールピューレ・カシスピューレ・グラニュー糖を合わせて沸かし、ミュールホール・クレームドミュール・1を加えてハンドブレンダーをかける。

3. シュトロイゼル

バター	162g
カソナード	162g
アーモンドパウダー	162g
マロンパウダー	65g
薄力粉	100g
塩	2g

- 1 材料を混ぜ合わせてそばろ状にし、170℃のオーブンで約20分焼成する。

4. クランブル φ5cm型 10個分

ブランサタン29% (ホホワイト)	20g
マイクリオ(カカオバター)	10g
プラリネワゼット	37.5g
シュトロイゼル	155g
パUTEフォユティース	12.5g

- 1 チョコレートとマイクリオを溶かしてプラリネワゼットと混ぜ合わせる。
- 2 シュトロイゼル・パUTEフォユティースを加えて混ぜ合わせる。

5. マロンブリュレ φ5cm型 10個分

生クリーム35%	125g
マロンペースト	62.5g
卵黄	30g
ラム酒	2g

- 1 生クリームとマロンペーストを温めて、卵黄と混ぜ合わせる。
- 2 ラム酒を加えて型に流し、150℃のオーブンで約12分焼成する。

6. ビスキュイショコラ 600×400mmの天板1枚分

卵白	300g
乾燥卵白	6g
グラニュー糖	360g
卵黄	222g
プランアローム(ココアパウダー)	114g

- 1 卵白・乾燥卵白・グラニュー糖でメレンゲを作り、卵黄を加える。
- 2 ココアパウダーを加え、混ぜ合わせる。
- 3 天板にのばし、210℃のオーブンで約15分焼成する。

7. ダコワーズショコラ

卵白	174g
乾燥卵白	6g
グラニュー糖	174g
エクセランス55%(スイート)	141g
ヘーゼルナッツパウダー	174g

- 1 卵白・乾燥卵白・グラニュー糖でメレンゲを作り、溶かしたチョコレートを加える。
- 2 ヘーゼルナッツパウダーを加え、混ぜ合わせる。
- 3 直径9mmの口金で5cmの丸を絞り、190℃のオーブンで約20分焼成する。

8. ミュールジャム

冷凍ピューレ ミュール	150g
冷凍ホール ミュール	150g
グラニュー糖	37.5g
ペクチン(SLOWSET SS150)	2g
パラチニット	20g
クレームドミュール	2.5g
レモンジュース	1g

- 1 ミュールピューレ・ミュールホール・グラニュー糖とペクチンを合わせたもの・パラチニットを火にかけ、とろみがつくまで煮詰める。
- 2 クレームドミュール・レモンジュースを加える。

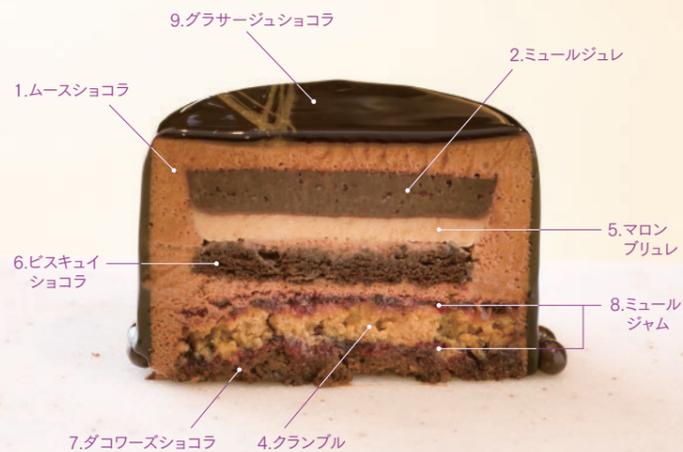
9. グラサージュショコラ

水	900g
生クリーム	900g
グラニュー糖	1500g
プランアローム(ココアパウダー)	750g
粉ゼラチン(ゼラチン21)	72g
水	300g
ナパージュクリスタル	2160g

- 1 粉ゼラチンと水を合わせてふやかしておく。
- 2 1以外の全ての材料を混ぜて沸かし、Brix65まで煮詰めて1を加える。

10. 組み立て

- 1 ダコワーズショコラにミュールジャムを塗り、クランブルをのせて接着させる。表面にもミュールジャムを塗る。
- 2 焼成後のマロンブリュレを型のまま冷凍する。
- 3 2にミュールジュレを流して再び冷凍する。
- 4 直径6cmのセルクルに1をおき、ムースを少量流す。
- 5 4の中に、直径5cmに抜いたビスキュイショコラ・ミュールジュレを上にした2を入れ、ムースをセルクルの高さまで流して冷凍する。
- 6 グラサージュをかけてチョコレートの飾りで仕上げる。



ボワロン・アンバサダー

Chef's profile

グランドハイアット東京
金子 浩 Hiroshi Kaneko

東京プリンスホテルを経て、'03年にグランドハイアット東京へ入社。'06年7月同社のペストリー料理長に就任し、現在に至る。'04年クープドゥモンドアントルメショコラ給細工部門日本予選1位受賞。'05年クープドゥモンド日本チームチームリーダーアントルメショコラ・給細工部門担当 日本チーム4位。

