



Recette du mois 12

Bûche au chocolat framboise



ボワロン・アンバサダー

Chef's profile

ラヴニュー 平井 茂雄 Shigeo Hirai

2012年2月地元、神戸・北野にオープン。ワールドチョコレートマスターズ2009で優勝し、2011年にはカカオバリーのアンバサダーに任命されたショコラのスペシャリスト。複雑な重層構造ながら味のグラデーションが素晴らしい、全てにおいて唯一無二のアーティスティックな世界観。



Bûche au chocolat framboise

ブッシュショコラ フランボワーズ

加熱によってフランボワーズの味わいを凝縮した部分、過熱を抑えてフレッシュさを強調した部分、多様な調理法で風味豊かに仕上げました。



1. ビスキュイ ピスターシュ

300mm×400mm 1枚分

バター	121g
粉糖	93.5g
卵黄	22g
卵白	187g
グラニュー糖	88g
乾燥卵白	1g
ピスタチオパウダー	209g
薄力粉	49.5g

- 1 バター・粉糖・卵黄を混ぜ合わせる。
- 2 卵白・グラニュー糖・乾燥卵白でメレンゲを作り、ピスタチオパウダーと薄力粉を交互に加えて混ぜ合わせる。
- 3 天板にのばし、170℃のオーブンで、約15分焼成する。
- 4 焼成後冷めたら、17.5cm x 7cmにカットする。

2. シロップ

30° ポーメシロップ	120g
水	20g
オードヴィフランボワーズ	40g

- 1 全ての材料を合わせ、ビスキュイピスターシュにアンビベする。

3. フランボワーズペパン

冷凍ピューレ フランボワーズ100%	225g
冷凍ホール フランボワーズ	250g
グラニュー糖	100g
ペクチンNH	6.5g
オードヴィフランボワーズ	8.5g

- 1 ピューレ・ホール・グラニュー糖・ペクチンを火にかけ、炊き上げる。
- 2 お酒を加えて冷まし、ビスキュイピスターシュに30g塗り広げる。

4. ビスキュイ サンファリーヌ

300mm×400mm 1枚分

卵白	165g
グラニュー糖	198g
乾燥卵白	3g
卵黄	122g
プランアローム(ココアパウダー)	62.5g

- 1 卵白・グラニュー糖・乾燥卵白でメレンゲを作る。
- 2 卵黄・ココアパウダーを加えて天板にのばし、180℃のオーブンで約16分焼成する。
- 3 冷めたら17.5cm x 5.5cmにカットする。

5. クレーム ピスターシュ

17.5cm×5.5cm カードル4台分

牛乳	70.8g
卵黄	17.1g
グラニュー糖	14.3g
プードルアクレーム	4.6g
ピスタチオペースト	18.6g
粉ゼラチン(ゼラチン21)	2.8g
水	16.8g
プランサタン29%(ホワイト)	77g
オードヴィフランボワーズ	9.4g
生クリーム35%	173g

- 1 粉ゼラチンと水を合わせてふやかしておく。
- 2 牛乳・卵黄・グラニュー糖・プードルアクレーム・ピスタチオペーストをあわせ、クレームパティシエールを炊き上げる。
- 3 1を加えて裏ごしする。
- 4 チョコレートと合わせ、43℃で、お酒・泡立てた生クリームを加えて混ぜ合わせる。
- 5 17.5cm×5.5cmのカードルにビスキュイサンファリーヌを敷き、クレームピスターシュを流して冷やし固める。

6. ジュレフランボワーズ

4台分

冷凍ピューレ フランボワーズ100%	235g
グラニュー糖	117.2g
濃縮フランボワーズ果汁	3.6g
粉ゼラチン(ゼラチン21)	6.6g
水	39.6g

- 1 粉ゼラチンと水を合わせてふやかしておく。
- 2 ピューレ・グラニュー糖・濃縮果汁を合わせ、30℃まで温める。
- 3 1を加えて20℃まで冷まし、クレームピスターシュの上に流して冷凍する。
- 4 固まったら型から外す。

7. ムースショコラ

8cm×18.5cm カードル4台分

生クリーム35%	200g
冷凍ピューレ フランボワーズ100%	72g
濃縮フランボワーズ果汁	23g
水あめ	88g
ジュレデセル	15g
ラクテシューベリュール38%(ミルク)	368g
生クリーム35%	368g

- 1 生クリーム・ピューレ・濃縮果汁・水あめを火にかけて沸かす。
- 2 ジュレデセルを加えて裏ごしする。
- 3 チョコレートを加え、43℃で泡立てた生クリームを加えて混ぜ合わせる。
- 4 カードルにビスキュイピスターシュを敷き、ムースを半量絞り入れ、センターを入れて再びムースを流す。表面をならし、冷凍する。
- 5 固まったら型から外す。

8. グラサージュ

生クリーム35%	240g
水	240g
プランアローム(ココアパウダー)	187.5g
グラニュー糖	375g
粉ゼラチン(ゼラチン21)	18g
水	90g
ナパージュヌートル	540g

- 1 粉ゼラチンと水90gを合わせてふやかしておく。
- 2 生クリーム・水240gを火にかけて沸かす。
- 3 ココアパウダー・グラニュー糖を加え101℃まで炊き上げる。
- 4 1とナパージュを加えてハンドブレンダーで混ぜ合わせ、裏ごしする。
- 5 30℃まで冷まし、凍ったムースに上掛けする。
- 6 オーナメント・フランボワーズ(分量外)を飾る。

