

# Gracieux Chocolaté

| 伊藤 璃英 / L'AVENUE



## 1. パートシュクレカカオ

100g 無塩バター  
40g 粉糖  
0.7g 塩  
35g 全卵  
140g 薄力粉  
40g アーモンドプードル  
15g カカオパウダー

- ① バター・粉糖・塩を合わせる。
- ② 全卵を少しずつ加える。
- ③ 薄力粉、アーモンドプードル、カカオパウダーをふるって全て加える。
- ④ 生地がひとまとまりになれば完成。
- ⑤ 3mmにのばして抜型で抜いておく。
- ⑥ 155℃で17分焼成する。

## 2. バンドジェヌ

160g オレンジマジパン  
80g 全卵  
40g 卵黄  
25g 無塩バター  
7g エキストラバージンオリーブオイル  
55g GUIMARAS カカオ66%(DLAnaturals)  
20g EL PAO カカオ58%(DLAnaturals)  
60g 卵白  
20g 砂糖  
34g 薄力粉  
12g カカオパウダー  
1.6g ベーキングパウダー

- ① ミキサーに少しあたためたマジパンを入れ、45℃にあたためた卵で撹拌していく。
- ② その後バーナーで熱をつけながら、しっかり立てる。
- ③ バター、オリーブオイル、チョコレートに50℃にあたためておく。
- ④ しっかり立てたベースと合わせて1/3のメレンゲを加える。
- ⑤ そこにふるった粉類を加えて、残りのメレンゲと合わせる。
- ⑥ 絞り袋に入れて分割する。
- ⑦ 180℃のオーブンで10分、その後165℃で7分焼成する。

## 3. オレンジコンフィ(1玉分)

1玉 オレンジ  
90g 砂糖  
45g 転化糖  
22.5g 発酵バター  
1粒 アニス  
20g コアントロー54°

- ① オレンジを皮ごと30分お湯でゆがいて、ブランシールする。
- ② その後2cm角にカットして、砂糖、転化糖と共に煮つめる。
- ③ 水分量が半分になったら、火を止めてバターを加える。
- ④ しっかりと冷蔵庫で冷ましたら、コアントローを加えてブレンダーにかける。

## 4. ガナツシュ(6個分)

200g 生クリーム35%  
40g LIPA カカオ44%(DLAnaturals)  
160g GUIMARAS カカオ66%(DLAnaturals)

- ① 沸かした生クリームをチョコレートに加え、ハンドブレンダーで撹拌し、40℃に調温してオレンジコンフィをサンドしたバンドジェヌをコーティングする。
- ② かけたあとは、15℃で8時間結晶化させる。

## 5. グラサージュミルク

250g パータグラッセ イヴオワール  
50g IVANA カカオ30%(DLAnaturals)  
120g GUIMARAS カカオ66%(DLAnaturals)  
30g サンフラワーオイル

- ① 全ての材料を合わせて40℃で使用する。

## 6. グラサージュダーク

150g パータグラッセ ブリュン  
60g EL PAO カカオ58%(DLAnaturals)  
15g サンフラワーオイル

- ① 全ての材料を合わせて42℃で使用する。

## Gracieux Chocolaté

| 伊藤 璃英 / L'AVENUE

