



2016年
カリフォルニア・レーズンを使った
チョコレート製品アイデアセミナー



Melty Chocolat メルティー ショコラ

ル ショコラ ドゥ アッシュ シェフ ショコラティエ 兼
フォルテシモ アッシュ 常務取締役

若林 繁 氏

材料

[8cm×37cm×高さ4cm、1本分]

ビスキュイ・サンファリーヌ

[天板(60cm×40cm)1枚分]

卵白	280g
グラニュー糖	335g
卵黄	208g
ココアパウダー	67g
牛乳	24g
バター	24g

シュトロイゼル

(作りやすい分量)

バター	310g
グラニュー糖	220g
塩	105g
バニラペーस्ट	123g
薄力粉	245g
水	

シュトロイゼル・ショコラ

[8cm×37cm]

ダークチョコレート67.4%	19g
バター	11g
プラリネアーモンドペーस्ट	27g
サブプレーク	8g
シュトロイゼル(焼成済み)	66g

ガナッシュ・ショコラ

[8cm×37cm]

生クリーム35%	110g
トレモリンペーस्ट	7g
ダークチョコレート67.4%	73g
バター	20g
レザン・オ・ヴァン・ミュスカ	156g

ムース・ショコラ

[8cm×37cm×高さ4cm、カードル1本分]

牛乳	113g
トレモリンペーस्ट	11g
ダークチョコレート67.4%	135g
プラリネアーモンドペーस्ट	22g
ゼラチン	2.9g
生クリーム35%	222g

グラサージュ・ショコラ

水	960g
生クリーム	960g
グラニュー糖	1440g
ココアパウダー	480g
ゼラチン	48g

レザン・オ・ヴァン・ミュスカ

カリフォルニア・レーズン	1100g
マスカットワイン	700g

工程

ビスキュイ・サンファリーヌ

- 卵黄にグラニュー糖を約1/3入れてすり混ぜ、温めた牛乳とバターを加え混ぜ合わせる
- 卵白に残りのグラニュー糖を加え、メレンゲを立てる
- (1)と(2)を合わせ、ココアパウダーを混ぜ合わせる
- 平らにのし、190°Cのオーブンで約13分焼成する

シュトロイゼル

- ポマード状のバターにグラニュー糖、塩、バニラペーस्टを入れ、すり混ぜる
- ふるった薄力粉を加え、混ぜ合わせる
- 少量の水を加え、まとめる
- 目の粗いふるいに通し、そばる状にする
- 160°Cで約15分焼成する

シュトロイゼル・ショコラ

- チョコレートとバターを溶かし、プラリネアーモンドペーस्टを混ぜ合わせる
- サブプレークと細かく砕いたシュトロイゼルを混ぜ合わせる
- 型に敷きつめ、型に合わせてカットしたビスキュイ・サンファリーヌをのせて冷やし固める

ガナッシュ・ショコラ

- 生クリームを沸かす
- チョコレートに加えて乳化させ、トレモリンペーस्ट、バターを加える
- 汁気をきって粗く刻んだレザン・オ・ヴァン・ミュスカ(92g)を混ぜ合わせる
- 型に流し、冷やし固める
- 表面が固まったら、汁気をきって細かく刻んだレザン・オ・ヴァン・ミュスカ(64g)を、両サイドを1cmくらいずつあけて散らす

ムース・ショコラ

- チョコレートを溶かし、プラリネアーモンドペーस्टを混ぜ合わせる
- 牛乳を沸かし、ゼラチンを加えて溶かす
- (1)に(2)を加えて混ぜ合わせ、トレモリンペーラストも混ぜ合わせる
- 6分立ての生クリームと混ぜ合わせ、型に流し入れ、冷やし固める



2016年
カリフォルニア・レーズンを使った
チョコレート製品アイデアセミナー



Melty Chocolat メルティー ショコラ

ル ショコラ ドゥ アッシュ シェフ ショコラティエ 兼
フォルテシモ アッシュ 常務取締役

若林 繁 氏

工程

グラサージュ・ショコラ

1. 水と生クリームを沸かす
2. グラニュー糖とココアパウダーを合わせ、(1)と混ぜ合わせる
3. 66BRIXまで煮詰め、ゼラチンを入れ、ハンドブレンダーで整える

モンタージュ

1. 型にしきこんだシュトロイゼル・ショコラにビスキュイ・サンファリーヌをのせ、冷やし固める
2. ガナッシュ・ショコラを流し入れ、冷やし固め、レザン・オ・ヴァン・ミュスカを散らす
3. ムース・ショコラを流し入れ、冷やし固める
4. グラサージュをかけ、解凍する
5. レーズンとショコラパーツを飾る

レザン・オ・ヴァン・ミュスカ

1. レーズンをふっくらとするまで約10分蒸らす
2. 密閉容器にうつし、マスカットワインをいれる
3. 80°Cくらいまで温め、密着ラップをして粗熱をとる
4. 冷暗所で約3日漬け込む

組み立て

ムース・ショコラ グラサージュ・ショコラ

