

辻調ごちそうクッキング ガトー・モカ

調理:辻製菓専門学校 洋菓子 教授 鈴木 麻紀

辻調ごちそうクッキング ガトー・モカ

<材料(直径 15cm 1台分)>

パータ・ジェノワーズ・オ・カフェ

(コーヒー風味の共立てスポンジ生地)

卵	2 個
グラニュー糖	60g
薄力粉	60g
インスタントコーヒー	3. 5g
水	3. 5g
バター	20g

アンビバージュ(シロップ)

シロップ	50g
水	100g
グラニュー糖	50g
ラム	20g

クレム・オ・プールオ・カフェ

(コーヒー風味のバタークリーム)

クレーム・オ・プール(バタークリーム)

パータ・ボンブ	113g
卵黄	60g(約 3 個)
グラニュー糖	90g
水	30g
バター	187g
インスタントコーヒー	4g
水	4g

仕上げ

コーヒービーンズチョコレート	8 粒
ピスタチオ	適量
ケーキクラム	適量



<作り方>

● パータ・ジェノワーズ・オ・カフェを作る

1. 卵にグラニュー糖を加え、湯煎にかけて温める（36℃くらい）。温まったら湯煎からはずして泡立てる。

\*きめが細かく、白っぽくもったりとし、すくい上げた生地で8の字を書いてみて生地の形がはっきりと残るようになったら良い。



2. 水で溶いたインスタントコーヒーを加えて混ぜる。



3. 薄力粉を表面全体に散らすように入れ、混ぜる。



4. 温めておいた溶かしバターを加え、混ぜる。



5. 紙を敷いた型に流して 180℃のオーブンで約 25 分焼く。



6. 焼き上がったらすぐに型からはずし、クーラーにのせて冷ます。



●クレム・オ・ブール（バタークリーム）を作る

1. パータ・ボンブを作る。

①卵黄をほぐし、泡立てる。



②水とグラニュー糖を鍋に入れ、加熱する。



③②のシロップが 113~115℃になれば①の卵黄に少しずつ注ぎ、さらに泡立てる。



2. 柔らかくしたバターと冷めたパータ・ボンブを混ぜ合わせる。



●クレム・オ・ブール・オ・カフェを作る

1. クレム・オ・ブールに水で溶いたインスタントコーヒーを混ぜる。



●アンビバージュ（シロップ）を作る

1. 水とグラニュー糖を沸騰させ、冷ましておく。
2. 1 とラムを混ぜ合わせる。



●組み立てる

1. ジェノワーズが冷めたら紙をはがし、下から 1.5 cm 厚さ 2 枚、1 cm 厚さ 1 枚に切り分ける。



2. 一番下の 1 枚にアンビバージュを塗る。



3. クレム・オ・ブル・オ・カフェをのせ、パレットナイフで薄く広げる。



4. 2 枚目の 1.5 cm 厚さのジェノワーズをのせておさえる。2、3 の工程を繰り返し、3 枚目のジェノワーズ（1 cm 厚さ）をのせてアンビバージュを塗る。



5. 側面にはみ出たクリームをパレットナイフでならず。



6. クリームをのせ、上面が平らになるように整え、余分は側面に落とす。



7. 残りのクリームをパレットナイフで少しずつとり、側面にあてがうようにして塗りつけていく。  
回転台をまわしながらパレットナイフで均一の厚さに塗る。



8. 上面にはみ出たクリームを、パレットナイフで中央に向かって集めるようにしてきれいにならす。



●仕上げる

1. 8等分の印をつけて、クリームを絞り出し、コーヒービーンズチョコレートやピスタチオを飾る。

