

辻調ごちそうクッキング ムース・オ・ショコラ

調理：辻製菓専門学校 洋菓子教授 畑中久信

<トコ型 37 cm 3 本分>

パータ・ダクワーズ

卵白	200g
グラニュー糖	100g
アーモンドパウダー	150g
粉砂糖	115g
薄力粉	30g
粉砂糖	適量

グリヨット・エ・ヴァン・ルージュ・ジェリフィエ

グリヨット(冷凍ホール)	250g
赤ワイン	125g
グラニュー糖	30g
グラニュー糖	30g
レモン汁	10g
ゼラチン	9g

バヴァロワ・ア・ラ・ヴァニエユ

牛乳	400g
ヴァニラのさや	1 本
卵黄	120g
グラニュー糖	100g
ゼラチン	10g
生クリーム	300g

ムース・オ・ショコラ

パータ・ボンブ

卵黄	80g
グラニュー糖	120g
水	40g
チョコレート(カラク)	300g
生クリーム	770g



グラサージュ・オ・ショコラ

水	250g
生クリーム	240g
グラニュー糖	360g
ココアパウダー	120g
ゼラチン	21g

ムラング・イタリエンヌ

グラニュー糖	250g
水	80g
卵白	150g
乾燥卵白	2g
グラニュー糖	50g

仕上げ

マカロン・オ・ショコラ	適量
チョコレート	適量
チケット	適量

## パータ・ダクワーズ

① パータ・ダクワーズを作り、直径 11 mm の口金で絞る。



② 生地の上に粉砂糖をふり、溶ければ 200℃ のオーブンで約 15 分焼く。  
途中、約 6 分後に表面に色が付き始めれば温度を 180℃ に落とす。



③ 冷まして切り分ける。



## グリュット・エ・ヴァンルージュ・ジェリフィエ

① 赤ワイン、砂糖 30g を鍋に入れ、沸騰させる。



② グリュットの冷凍ホールを入れ、再沸騰すれば、バーミックスで少し大きめの粒が残るようにつぶす。



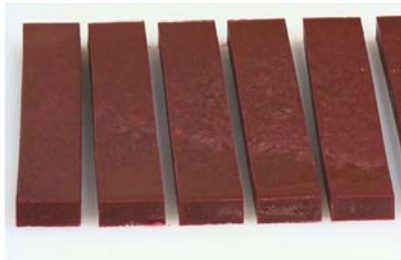
- ③ 冷水で戻したゼラチンを溶かし、砂糖 30g、レモン汁を加え約 15°C位まで冷やし、18 cm×18 cmのキャレ・ア・アントルメに流す。



- ④ 冷蔵庫でゲル化させ、固まれば冷凍庫で固める。



- ⑤ 型から抜き、3 cm×18 cmに切る。



### バヴァロワ・ア・ラ・ヴァニューユ

- ① バヴァロワを作り、細いトユ型に絞り入れ、グリヨット・エ・ヴァンルージュ・ジェリフィエを埋め込み、パータ・ダックワーズで蓋をする。



- ② 冷凍庫でしっかりと固める。

ムース・オ・ショコラ

- ① 水、砂糖を火にかけて、118℃まで煮詰める。
- ② 泡立てた卵黄にシロップを注ぎながらさらに泡立てる。



- ③ 溶かしたチョコレートに少量の泡立てた生クリームを加え、ガナッシュを作成する。



- ④ ガナッシュの温度を約 40℃前後に調整し、②を加える。



- ⑤ マーブル状に混ぜれば残りの泡立てた生クリームを加え混ぜる。



- ⑥ トコ型に流し、バヴァロアの固まったものを埋め込み、パータ・ダックワーズで蓋をする。



⑦ 冷凍庫でしっかりと冷やし固める。



### グラサージュ・オ・ショコラ

① 水、生クリームを鍋に入れ火にかける。



② 液体が沸騰すれば、ココアパウダーと砂糖を混ぜたものを加え、しっかりと攪拌しながら糖度 62% になるまで加熱する（屈折糖度計で計測する）。



③ 冷水で戻したゼラチンを加え、漉してラップをして冷やす。



仕上げ

- ① グラサージュを 38～40℃に調節して表面にかける。ムース・オ・ショコラの残りをはさんだマカロン・オ・ショコラ、チョコレートのシガレット、チケットを飾る。

