

Q (レシピ)ドームチョコレート

A



歌人・俵万智の代表作「チョコレート革命」から着想したチョコレートドームスイーツ。艶やかに仕上げたチョコドームと、なめらかなチョコムースに酸味の効いたベリーのコンポートの組み合わせは絶品。“革命の味”をお楽しみあれ。

材料

器

- チョコレート: 150g

シュトロイゼル_約10個分

- 食塩不使用バター: 25g
- グラニュー糖: 25g
- 塩: 1g
- 薄力粉: 25g
- アーモンドパウダー: 25g

チョコレートムース_約10個分

- 牛乳: 75ml
- 卵黄(Mサイズ2個分): 40g
- グラニュー糖: 45g
- 粉ゼラチン: 2.5g
- 水: 15ml
- チョコレート: 75g
- 生クリーム(乳脂肪分38%): 150ml

赤いフルーツのコンポート__約10個分

- 冷凍イチゴ: 20g
- 冷凍ラズベリー: 100g
- グラニュー糖: 20g

ホイップクリーム

- 生クリーム(乳脂肪分38%): 150ml

チョコレートソース

- 牛乳: 150ml
- 生クリーム(乳脂肪分38%): 150ml
- 水あめ: 50g
- チョコレート: 140g
- ミルクチョコレート: 40g

その他

- ラズベリー: 適量

作り方

仕上がりの分量

1. 直径7.5cm 5個分

器をつくる

1. チョコレートの調温作業を行う。ボウルにチョコレートを入れ、湯せんで50℃まで温める。
2. 冷水が入ったボウルに1を入れ、混ぜながら27℃まで冷やす。
3. 再度、湯せんで30～32℃まで温める。
4. 型に3を少量流し入れ、回しながら薄くつけ、ひっくり返し、軽くたたいて余分なチョコレートを落とす。※2つで1個分となる。
5. チョコレートがかたまるまで常温で置いておく。
6. チョコレートと型の間隙間ができたら、チョコレートを滑らすようにして型からはずす。

シュトロイゼルの準備

1. バターを常温に出しておく。
2. オーブンを170℃に温めておく。
3. 薄力粉とアーモンドパウダーをふるっておく。

シュトロイゼルをつくる

1. ボウルに準備1とグラニュー糖、塩を入れ、混ぜ合わせる。
2. さらに粉類を加え混ぜ合わせ、ひとまとめにする。
3. 目のあらいザルなどでこし、冷凍庫で冷やしかためる。
4. 手でかるくほぐし、ばらばらにする。
5. オープンペーパーの上に4を散らし、準備2で約20分焼く。

チョコレートムースの準備

1. ゼラチンと水をあわせてふやかしておく。
2. 生クリームを泡立てておく。

チョコレートムースをつくる

1. 牛乳を鍋に入れて温める。
2. 卵黄とグラニュー糖を混ぜ合わせ、さらに1を加えて混ぜる。
3. 2を鍋にもどし混ぜながら83℃まで加熱し、火を止めて準備1を加えて混ぜる。
4. チョコレートが入ったボウルに3をこしながら入れ、混ぜ合わせる。
5. 中心から混ぜ、全体が混ざったら、氷水の入ったボウルに4のボウルを入れ、25℃まで冷やす。
6. 5に準備2を加え、混ぜ合わせる。
7. 6を型に流し入れ、冷蔵庫で冷やしかためる。

コンポートをつくる

1. 鍋にすべての材料を入れ、火にかける。
2. 沸騰したら1分加熱する。
3. 2をボウルに入れ、粗熱が取れたら、冷蔵庫で冷やす。

ホイップクリームをつくる

1. 生クリームを氷水にあてて、絞れるかたさまで泡立てる。

チョコレートソースをつくる

1. 鍋に牛乳、生クリーム、水あめを入れ沸騰させる。
2. 1をチョコレートに半分注ぎ入れて混ぜ、さらに残りを加えてなめらかになるまで混ぜ合わせる。

仕上げ

1. お皿にホイップクリームを絞り、チョコレートの器を接着する。
2. 器の中に、シュトロイゼル、コンポート、ムース、ホイップクリーム、ラズベリーを入れる。
3. もうひとつのチョコレートの器の接着面を少し溶かし、パーツが入っている器にフタをする。
4. チョコレートソースを50℃以上に温める。

食べ方と保存方法

1. 食べ方:チョコレートソースをチョコドームにかけ、溶かしてお召し上がりください。保存:冷蔵庫で保存し、翌日までにはお召し上がりください。

監修

- 中濱 尚美(辻調理師専門学校)