



# 池伝フェア2024 コラボレシピ

赤字は池伝製品 青字はコラボ企業製品

レシピ名	ガトーショコラ・木頭柚子&マイズダークラム			
コラボ企業	宏洋株式会社			
特徴	<p>代表的なチョコレート菓子のガトーショコラと近年注目されている木頭柚子を合わせました。濃厚なチョコレート風味と爽やかな柚子の香りをつなぐために「マイズ・ダークラム・リキュール」を使用しました。フルーティで力強い新しいタイプのラム酒を是非ともお試し下さい。</p>			
コラボ製品	DI冷凍木頭ゆずペースト			
	マイズ・ダークラム・リキュール40°			
材料	10	個分		
<b>【ケーキショコラ生地】</b>			<b>【ガナッシュ・マイズ・ダークラム】</b>	
マジパンペースト		300 g	ショコラノワール	125 g
無塩バター		270 g	38%生クリーム	62 g
グラニュー糖(1)		58 g	マイズ・ダークラム・リキュール40°	11 g
カソナード		20 g	牛乳	20 g
卵黄		160 g	転化糖	7 g
卵白		140 g	DI冷凍木頭ゆずペースト	10 g
グラニュー糖(2)		70 g	バニラビーンズ	少量
薄力粉		117 g		
ココアパウダー		62 g		
ベーキングパウダー		3 g		
マイズ・ダークラム・リキュール40°		19 g		
オレンジコンフィ		130 g		
DI冷凍木頭ゆずペースト		100 g		
ショコラノワール		40 g		
作り方				
<p><b>【ケーキショコラ生地】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>マジパンペーストとバターを混ぜる。</li> <li>グラニュー糖(1)とカソナードを①と混ぜる。</li> <li>卵黄を②に少しずつ加えて乳化させる。</li> <li>卵白とグラニュー糖(2)でメレンゲを立てる。</li> <li>③に粉類を混ぜ合わせてグルテンを少し出すように混ぜる。</li> <li>マイズ・ダークラム・リキュールと、木頭柚子ペーストと、オレンジコンフィを⑤に加える。</li> <li>④のメレンゲと⑥を混ぜてショコラノワールを加える。</li> <li>170°Cのオーブンで40分焼成後、マイズ・ダークラム・リキュールをたっぷりと吹きかける。</li> </ol> <p><b>【ガナッシュ・マイズ・ダークラム】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>生クリームと牛乳と転化糖とバニラを沸騰させる。</li> <li>ショコラノワールと木頭柚子ペーストと①を乳化させる。</li> <li>混ざったらハンドブレンダーをかける。</li> </ol> <p><b>【仕上げ】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>ガナッシュをケーキショコラの上に薄くサンドして完成です！</li> </ol>				

