



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		
【ケーキショコラ生地】			【ガナッシュ・マイズ・ダークラム】	
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>【ケーキショコラ生地】</p> <ol style="list-style-type: none"> マジパンペーストとバターを混ぜる。 グラニュー糖(1)とカソナードを①と混ぜる。 卵黄を②に少しずつ加えて乳化させる。 卵白とグラニュー糖(2)でメレンゲを立てる。 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。 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。 ④のメレンゲと⑥を混ぜてショコラノワールを加える。 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。 <p>【ガナッシュ・マイズ・ダークラム】</p> <ol style="list-style-type: none"> 生クリームと牛乳と転化糖とバニラを沸騰させる。 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。 混ざったらハンドブレンダーをかける。 <p>【仕上げ】</p> <ol style="list-style-type: none"> 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！ 				

