




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	カカオパルプとレモンのタルトショコラ		
コラボ企業	株式会社立花商店		
特徴	みずみずしくカカオパルプを感じるチョコレートガナッシュが特徴です。タルト生地の上にレモンポーレを塗ることにより、全体的にフルーティなチョコレートタルトに仕上がっています。		
コラボ製品	グランベル 冷凍ポーレ レモン カボスナチュラルズ カカオパルプ		by 江森宏之シェフ (MAISON GIVRÉE)
材料	約20	個分	
【パータサブレ】			【クレームショコラ】
バター		180g	カボスナチュラルズ カカオパルプ 110g
粉糖		110g	水 250g
薄力粉		300g	水飴 40g
アーモンドパウダー		37g	転化糖 40g
全卵		55g	ダークチョコレート 340g
【クレームダイヤモンド】			バター 60g
バター		225g	【ピストレショコラ】
粉糖		225g	ダークチョコレート 150g
薄力粉		54g	水 150g
アーモンドパウダー		225g	ナパージュヌートル 150g
全卵		54g	ゼラチン 10g
			【クリーム】
グランベル冷凍ポーレ レモン		適量	クリーム40% 200g
			粉糖 20g
作り方			
【パータサブレ】 ①ポマード状にしたバターに粉糖をあわせ、室温の全卵をあわせる。 ②篩った薄力粉とアーモンドパウダーをあわせて、1日寝かせて2mmの厚みに伸ばす。 ③直径4cmの型で抜き、直径4cm高さ3cmのシリコン型にはめて空焼きする。 【クレームダイヤモンド】 ①ポマード状にしたバターに粉糖をあわせ、室温の全卵をあわせる。 ②篩った薄力粉とアーモンドパウダーをあわせて、空焼きした生地の上に2cm絞る。 ③170度のオーブンで10分焼成する。 【クレームショコラ】 ①水とカカオパルプを火にかけ、水飴と転化糖を足し、沸いたらダークチョコレートに合わせ乳化させる。 ②38°Cで固めのバターを合わせる。 ③直径4cm高さ3cmのシリコン型に2.5cm流し冷凍後、型から外してピストレショコラを吹き付ける。 【ピストレショコラ】 ①ダークチョコレート、水、ナパージュヌートルを温め、ふやかしたゼラチンを入れる。(使用温度40°C) 【仕上げ】 ①焼きあがったタルトにレモンポーレを好みで塗る。 ②クレームショコラを外し、ピストレを打ちタルトにのせる。 ③クリームを乗せて仕上げる。			