

～“アマテウス”のヴィーナスの乳首～より

ヴィーナスの乳首

レシピ監修 エコール 辻 東京 野口 恵



マロングラッセたっぷりのガナッシュにラム酒を効かせ、なめらかなホワイトチョコレートでくるみました。
驚きのネーミングの、オトナの味わいのスイーツをご堪能ください！

材料 ～ 直径 3cm 16個分 ～

ビターチョコレート(製菓用)	120g	
生クリーム	50g	乳脂肪分38%
ラム酒	大さじ1	
マロングラッセ	150g	ブローケンのものでよい
砂糖	50g	グラニュー糖

<仕上げ>

ホワイトチョコレート(製菓用)	300g
レモンピール	適量

作り方

Prepare 準備

- マロングラッセを3mm程度に刻む(口当たりを良くするため大きさをなるべく揃える)
- 9mmの丸い口金でレモンピールを抜く(仕上げ用)

ガナッシュをつくる

Step 1 ステップ1

ビターチョコレートを湯煎で半分程度溶かし、沸騰させた生クリームを注ぐ。



Step 2
ステップ2

中心からゆっくり混ぜてガナッシュを作る。
まず中心をよく混ぜて生クリームとチョコレートを完全になじませる(つやが出る)。
徐々にそれを広げるように混ぜてゆき、全体になめらかなガナッシュを作る。



Step 3
ステップ3

刻んだマロングラッセと砂糖を加えて混ぜる。



Step 4
ステップ4

ラム酒を加えて混ぜる。



Step 5
ステップ5

ラップを敷いたバットに流して常温で30分~1時間置いてかためる。



Step 6
ステップ6

かたまったらバットから出し、16等分に切り分けて手できれいに丸める。



仕上げ

Step 7
ステップ7

コーティング用のホワイトチョコレートをなめらかにするため、テンパリングを行う。
ホワイトチョコレートを湯煎にかけ、45~48℃まで温める。
※温度計はやや遅れて反応することがあるため、早めに湯や水からあげてかき混ぜながら様子を見るとよい。



Step 8
ステップ8

水の入ったボウルにあてて、混ぜながら25℃~26℃まで温度を下げる。



Step9 ステップ9

再び湯煎にかけ、混ぜながら29℃まで温度を上げる。
適当な紙に少しつけてみて、1~2分程度で固まってくればテンパリングできている。



Step10 ステップ10

丸めたガナッシュにチョコレートをコーティングする。
ガナッシュをホワイトチョコレートにくぐらせたら、
フォークなどに乗せて引き上げ、へらなどに軽く打ちつけて余分を落とし、紙を敷いたバットに置く。



Step11 ステップ11

チョコレートがかたまれば、すその余分なチョコレートを切り取る。



Step12 ステップ12

口金で丸く抜いたレモンピールにコーティング用のホワイトチョコレートを少しつけ、頂点に接着して完成。



食べごろと保存方法

温度の一定した涼しい場所で保存。味がなじんで翌日にもおいしく食べられます。