～究極のチョコレートケーキ～より

究極のチョコレートケーキ

原案　ジャン＝ポール・エヴァン

レシピ監修　エコール 辻 東京　野口 恵 先生

ジャン＝ポール・エヴァンさんが番組のために考案してくれた、
スペシャルバージョンの「究極のチョコレートケーキ（グアヤキル）」です。
チョコレートのあらゆる食感、アロマを存分にお楽しみください。

材料 ～ 8cm×25cm×高さ6cm　1台分 ～

<ビスキュイ>

ローマジパン	45g	アーモンドと砂糖が2:1のもの 製菓材料店等で入手可能
粉砂糖	36g	
全卵	30g	
卵黄	48g	
卵白	72g	
砂糖	25g	グラニュー糖
ココアパウダー	30g	純ココア
溶かしバター	30g	食塩不使用

<ムース>

カカオマス	80g	カカオ分100%	エヴァンさんはベネズエラ産を推奨
チョコレート（製菓用）	75g	カカオ分75%	エヴァンさんはベネズエラ産を推奨
バター	30g	食塩不使用	
卵白	210g		
砂糖	60g	グラニュー糖	

<ウイスキーシロップ（ポンシュ・ウイスキー）>

水	38ml	
砂糖	13g	グラニュー糖
ウイスキー	25ml	エヴァンさんはスモーキーなテイストのものを推奨

＜クリスティヤン＞

砂糖	51g	グラニュー糖	
アーモンド	34g		
バター	9g		
チョコレート（製菓用）	26g	カカオ分75%	エヴァンさんはベネズエラ産を推奨

＜ガナッシュ＞

生クリーム	100g	乳脂肪分35%	
チョコレート（製菓用）	80g	カカオ分75%	エヴァンさんはベネズエラ産を推奨

＜上掛けチョコレート（ミロワール）＞

チョコレート（製菓用）	47g	カカオ分56%	エヴァンさんはベネズエラ産を推奨
カカオマス	6g		
パータ・グラッセ・ノワール	94g	ビターなコーティング用チョコレート 製菓材料店等で入手可能	
牛乳	47ml		
ミロワール・ヌートル	52g	つや出し用のゼリー 製菓材料店等で入手可能	
水	25ml		
砂糖	25g	グラニュー糖	
ココアパウダー	適量		
飾り用チョコレート	適宜		

作り方

Prepare 準備

■ココアパウダーをふるっておく。
■アーモンドを180℃のオーブンで約15分ローストしておく。
■型について
今回番組では、底のない角型をオーブン用の紙の上において使用しました。
枠の高さが低いためプラスチックの薄板で高さを6ｃｍ程度にかさ上げして使用しました。
底の取れないパウンド型などを使用する場合は、オーブン用の紙を中にセットし、
型崩れさせずに取り出せるようにしてください。

ビスキュイ

Step1 ステップ1

ローマジパンに卵黄を少量加えてゴムべらでなじませる。
なめらかになったら残りの卵黄も加えて混ぜる。

Step 2
ステップ2

粉砂糖を加えて混ぜ、全卵を少しずつ加えながらハンドミキサーで泡立てる。

Step 3
ステップ3

卵白と砂糖でメレンゲを作る。

Step 4
ステップ4

ステップ2にメレンゲを加えて混ぜる。

Step 5
ステップ5

ココアパウダーを加えて混ぜ、最後に溶かしバターを加えて混ぜる。
油分でメレンゲの泡が消えてしまうため、手早く行う。

Step 6
ステップ6

オーブン用の紙を敷いた26cm×26cmの天板に広げ、250℃のオーブンで約5分焼く。

ムース

Step 7
ステップ7

カカオマス、チョコレート、バターをボウルに入れて、湯煎で約55℃に温めて溶かす。

Step 8
ステップ8

卵白と砂糖でメレンゲを作る。

Step9 ステップ9

メレンゲにステップ7を加えてさっくり混ぜる。
油分でメレンゲの泡が消えてしまうため、手早く行う。

ウイスキーシロップ（ポンシュ・ウイスキー）

Step10 ステップ10

水と砂糖を鍋に入れて火にかけ、シロップを作る。
香りが飛ぶのを避けるため、冷ましてからウイスキーを混ぜる。

クリスティヤン

Step11 ステップ11

砂糖を少量、鍋に入れて火にかける。
残りの砂糖を少しずつ加えて溶かし、キャラメル色にする。

Step12 ステップ12

火を止めてローストしたアーモンドを加えて絡める。

Step13 ステップ13

バターを加えて絡める。
アーモンドとキャラメル（液体）をなるべく分けて鍋から取り出して冷ます。

Step14 ステップ14

冷めたらフードプロセッサーでそれぞれを細かく砕いて、溶かしたチョコレートと混ぜ合わせる。
※アーモンドとキャラメルを別々に砕くことで、フードプロセッサーの熱でキャラメルが溶けるのが防げます

ガナッシュ

Step15 ステップ15

鍋に生クリームを入れて沸騰させ、ボウルのチョコレートに注いで真ん中から混ぜる。

Step16
ステップ16

少し冷まして硬さを調節する。

上掛けチョコレート（ミロワール）

Step17
ステップ17

チョコレート、カカオマス、パータ・グラッセを湯煎で45℃に温め溶かす。

Step18
ステップ18

鍋に牛乳を入れて沸騰させ、ステップ17に注いで混ぜる。

Step19
ステップ19

ミロワール・ヌートルを鍋に入れて少し煮詰める。ステップ18に加えて混ぜる。

Step20
ステップ20

水と砂糖を鍋に入れて火にかけ、シロップを作る。ステップ19に加えて混ぜる。

組み立て

Step21
ステップ21

ビスキュイを型に合わせて切る。

Step22
ステップ22

底にクリスティヤンをスプーンで広げて平らにする。
冷蔵庫に入れて固める。

Step23
ステップ23

ムースを1/4量程度クリスティヤンの上に詰めて、ビスキュイをのせる。
ウイスキーシロップを塗る。

Step24 ステップ24

ステップ23をさらに2回繰り返す。

Step25 ステップ25

表面にムースを詰めてへらで平らにする。
冷蔵庫で冷やし作業できる程度に固める。

Step26 ステップ26

型をはずして全面にガナッシュを塗る。
冷蔵庫で冷やし固める。

Step27 ステップ27

上面に上掛けチョコレートをかけてへらで平らにならし、ココアパウダーをふる。
チョコレートの飾りをのせる。

食べごろと保存方法

作ってすぐならウイスキーの味が際立ち、翌日には少し馴染んだ味になります。
生菓子ですので冷蔵保存して召し上がってください。