

隨筆家・武田百合子のチョコレートパフェ

レシピ監修 エコール辻 東京 百野 浩史先生



大人の恋をイメージしたチョコレートパフェ。
市販の材料もいかして、トッピングにこだわりました。
ぜひ、手作りのパフェに挑戦してみて!

材料 ~ 2人分 ~

<オレンジのコンポート、グレナデン風味>

オレンジ(国産)	2個	
水	200ml	
砂糖	200g	
グレナデンシロップ	40ml	ザクロのシロップ

<オレンジチップ>

オレンジ(国産)	1/2個分
オレンジのコンポートの漬け汁	適量

<チョコレートフレーク>

チョコレート(製菓用)	50g	カカオ分72%を使用
プラリネペースト	50g	キャラメルがけしたアーモンドや ヘーゼルナッツをペーストにしたもの
ロイヤルティーヌ	50g	ごく薄く焼いたクッキー生地を碎いた 製菓材料。コーンフレークで代用可能

<チョコレートソース>

チョコレート(製菓用)	100g	カカオ分72%を使用
牛乳	100ml	

<ホイップクリーム>

生クリーム	150g	乳脂肪分47%を使用
粉砂糖	12g	

1/3

<組み立て・仕上げ材料>

チョコレートアイスクリーム	市販のもの
ヘーゼルナッツ	ローストして刻んだもの
ラズベリー	フレッシュ

作り方

Prepare 準備

- チョコレートは刻んでおく。
- 生クリームは氷水をあて、粉砂糖を加えて泡立て、ホイップクリームを作ておく。
- ヘーゼルナッツは 180°C のオーブンで 10 分程度ローストし、中心まで色づける。

オレンジのコンポート、グレナデン風味

Step 1 ステップ 1

オレンジの外皮をきれいにむき取り、果肉の部分をボウルに入れる。

Step 2 ステップ 2

水と砂糖を鍋に入れ、火にかけて沸騰させ、火を止めてからグレナデンシロップを加え、**ステップ 1**のオレンジがつかるまで注ぎ、ラップを密着させる。
粗熱が取れれば冷蔵庫で一晩休ませる。



Step 3 ステップ 3

シロップから引き上げて、内側の薄皮を外す様に、房状に切り分ける。

オレンジチップを作る

Step 4 ステップ 4

オレンジを厚さ 2mm 程度にスライスし、深皿かバットに入れ、オレンジのコンポートの漬け汁を、つかる程度に注ぎ、ラップを密着させて 1 時間ほど漬け込む。



Step 5 ステップ 5

オープンプレートにオープンペーパーを敷き、その上に漬け汁から引き上げたオレンジのスライスを並べて 40~60°C のオーブンで乾燥させる（約 3 時間）。
乾燥したら、乾燥剤を入れた保存容器に入れておく。



チョコレートフレークを作る

Step 6 ステップ 6

刻んだチョコレートを湯せんか電子レンジで溶かし、
プラリネペーストと混ぜあわせる。



Step 7 ステップ 7

ロイヤルティースを加えてゴムべらで混ぜあわせてから、紙の上に薄く広げておき、全体が固まれば適当な大きさに割って、乾燥剤を入れた保存容器に入れる。



チョコレートソースを作る

Step 8 ステップ 8

刻んだチョコレートをボウルに入れる。
沸騰させた牛乳をチョコレートの上に注ぎ、混ぜあわせてチョコレートを溶かし、なめらかな状態にする。



盛り付ける

Step 9 ステップ 9

オレンジのコンポート、漬け汁、チョコレートフレーク、
ホイップクリーム、チョコレートアイスクリーム、ラズベリー、
チョコレートソース、ヘーゼルナッツ、オレンジチップを順に器に盛り付ける。



3/3

食べごろと保存方法

作りたてを、召し上がってください。