

～オードリー・ヘップバーンのチョコレートケーキ～ より

チョコレートケーキ

原案 オードリー・ヘップバーン

レシピ監修 エコール 辻 東京 秋元 慎治先生



20世紀を代表する女優オードリー・ヘップバーンが最愛の息子たちの誕生日などに作っていたチョコレートケーキ。日本初公開のレシピをもとに、少しアレンジを加えた特製レシピです。

材料 ～ 直径21cm セルクル1台分 (4人分) ～

スイートチョコレート (製菓用)	150g
牛乳	45ml
バター	60g
卵黄	80g (Mサイズ4個分)
卵白	120g (Mサイズ4個分)
グラニュー糖	90g

※セルクル：底のないリング状の型

作り方

Prepare 準備

- セルクルの底にアルミホイルを敷いてサイドに薄くバターを塗る。
- 分量のバターを室温にもどしておく。
- チョコレートをきざんでおく。

Step1 ステップ1

ボウルに刻んだチョコレートを入れ湯せんの蒸気にあてて溶かし、チョコレートの温度を約50℃まで上げる。
※湯せん、電子レンジでも対応可。ただし、温度が上がりやすいので注意が必要。



Step2 ステップ2

ステップ1に牛乳、バターを加えて滑らかになるまで混ぜる。



牛乳を加える

Step 3 ステップ 3

ステップ 2 に卵黄を加えてなじませる。



Step 4 ステップ 4

卵白をボウルにいれ、ハンドミキサーの「低速」で軽くこしを切ってから、「高速」で泡立てる。ボリュームがでたら、グラニュー糖の 1/3 を加えてさらに泡立てる。きめ細かくなれば、残りのグラニュー糖を 2 回に分けて加え、きめ細かくのびの良いメレンゲをつくる。



Step 5 ステップ 5

ステップ 3 にステップ 4 のメレンゲを加え、ツヤのある滑らかな状態になるまでしっかりと混ぜる。



Step 6 ステップ 6

型にながして 180℃のオーブンで約 30 分焼成する。



Step 7 ステップ 7

オーブンから取り出してケーキクーラーの上で粗熱をとった後、型からはずす。(一度膨らんだ生地が落ちて中心が少しくぼんだ状態)



Step 8 ステップ 8

食べやすい大きさにカットする。



食べごろと保存方法

少し温かい状態で、生クリームを添えて食べるのがお勧めですが、冷めても口どけがよくおいしく食べられます。
アイスクリームを添えてもよいでしょう。保存は常温で 2～3 日中にお召し上がりください。

～オードリー・ヘップバーンのチョコレートケーキ～ より

<参考レシピ>

バニラアイスクリーム

レシピ監修 エコール 辻 東京 秋元 慎治先生



オードリー・ヘップバーンはチョコレートケーキに手作りアイスクリームを添えることもありました。
番組オリジナルのバニラアイスクリームレシピをご紹介します。

材料 ～ 出来上がり約400g～

牛乳	250ml	
生クリーム	75ml	
バニラのさや	1/2 本	
卵黄	60g (M サイズ3個分)	
砂糖	55g	グラニュー糖でも上白糖でも可

作り方

Step 1 ステップ 1

鍋に牛乳、生クリームを入れ、バニラを縦に裂いて、ナイフの刃先で種を取り出し鍋に入れ、火にかけて沸騰させる。



Step 2 ステップ 2

ボウルに卵黄を入れ、泡立て器でほぐしてから砂糖を加え、白っぽくなるまでしっかりとすり混ぜる。



Step 3 ステップ 3

ステップ 2 にステップ 1 を少しずつ加えてなじませ、鍋にもどして火にかける。ヘラで混ぜながら 83℃まで煮詰める。
※ヘラですくうと、表面を薄く覆うくらいに濃度が付いている。混ぜるのを止めたり温度が上がると分離する。



Step 4 ステップ 4

ボウルにこし入れる。氷水にあて、混ぜながら素早く冷ます。



Step 5 ステップ 5

冷凍庫に入れ、固まったらヘラで混ぜる。再び冷凍庫に入れ、固まったら混ぜるといふのを繰り返す。



食べごろと保存方法

冷凍庫で保存。なるべく早めにお召し上がりください。