

～永井荷風のクロワッサン&ショコラ～より

クロワッサン&ショコラ

レシピ監修 エコール 辻 東京 橋本 素明先生



永井荷風が 朝食に食べたクロワッサンとショコラ。
バター香る サクサク食感のクロワッサンと ミルクたっぷり まろやかショコラは
相性バツグン。幸せな気分になれる朝食をどうぞ。

材料 ～ クロワッサン 6個分 ショコラ1杯分 ～

<クロワッサン>

強力粉	144g
薄力粉	36g
バター	25g
砂糖	22g
塩	4g
インスタントイースト	4g
水(30℃)	96g
折り込み用バター	90g

<ショコラ>

牛乳	75g
生クリーム(35%)	75g
ココアパウダー	5g
スイートチョコレート	35g
ミルクチョコレート	10g

作り方

Prepare
準備

- 小麦粉を合わせてふるっておく
- オーブンを210℃にあたためておく

クロワッサンを作る

Step 1 ステップ1

合わせてふるった小麦粉に、冷たくてかたいバター(25g)を加えて、カードで粉をまぶしながら細かく刻み、さらに手でつぶしながら小麦粉となじませる。



Step 2 ステップ2

ステップ1に砂糖、塩を加えて泡だて器でよく混ぜる。



Step 3 ステップ3

水にインスタントイーストを加えて溶かす。



Step 4 ステップ4

ステップ2にステップ3を加えて粉気がなくなるまで混ぜる。



Step 5 ステップ5

台に取りだし、カードで切りながら全体を同じかたさに整え、丸くまとめる。



Step 6 ステップ6

温かいところ(30℃)で60分発酵させる。



Step 7 ステップ7

発酵後、ガスを抜きながら丸くまとめる。



Step8
ステップ8

透明な袋に包み、冷蔵庫で一晩発酵させる。



Step9
ステップ9

冷たくてかたいバター（90g）を叩いて11cm×18cmほどにのばし、冷蔵庫に入れる。



Step10
ステップ10

ステップ8の生地を20cm×22cmにのばす。



Step11
ステップ11

ステップ10の生地にステップ9のバターをのせて包む。



Step12
ステップ12

長さ55cmほどまでのばして、四つ折りにする。



Step13
ステップ13

透明な袋に包み、冷凍庫で30～40分休ませる。



Step14
ステップ14

休めた生地を40cmほどにのばして三つ折りにする。



Step15
ステップ15

透明な袋に包み、冷凍庫で30～40分休ませる。



Step16
ステップ16

休めた生地を幅22～24cm×長さ35cmにのばす。
※ 生地がのびにくくなれば、冷凍庫で10分ほど休めてから、再度のばす。



Step17
ステップ17

底辺10cm×高さ22～24cmの二等辺三角形にカットし、底辺の中心部分に切り込みを入れる。



Step18
ステップ18

三角形の端を押さえながら巻いて三日月型にする。



Step19
ステップ19

プレートに並べて温かいところ(30℃)で60～70分発酵させる。



Step20
ステップ20

卵を塗り、210℃のオーブンで15分焼く。



ショコラを作る

Step1 ステップ1

鍋に牛乳と生クリーム、ココアパウダーを加えて火にかける。



Step2 ステップ2

温ためながらココアパウダーを溶かし、沸騰させる。



Step3 ステップ3

火を止めて、スイートチョコとミルクチョコを加えてよく溶かしてから、もう一度火をつけ、沸騰直前まで温める。



Step4 ステップ4

茶こしでこしながらカップに注ぐ。



食べごろと保存方法

クロワッサンは焼き上がり後冷めてからが食べごろで、クロワッサンのサクサク、パリパリ感を味わえます。保存は冷凍してください。冷凍後は常温で解凍、オーブンで温めるとサクサクになります。ショコラは温かいうちにお召し上がりください。