

～カトリーヌ・ド・メディシスのズコット～より

ズコット

レシピ監修 エコール 辻 東京 中濱 尚美 先生



メディチ家からフランスに興入れした美食の王妃カトリーヌが好んで食べたひんやりデザート。
チョコレートナッツとラズベリー、2種のクリームのコントラストを楽しんで。

材料 ～ 直径18cm半球型 1個分 ～

<スポンジ生地>

18cmキャードル1台分

全卵	200g
グラニュー糖	120g
薄力粉	120g
溶かしバター	40g 無塩バター

<シロップ>

水	30ml
グラニュー糖	15g
ラズベリーピューレ	45g
キルシュ	5ml

<チョコレートナッツクリーム>

生クリーム	150g	乳脂肪分42～47%
粉砂糖	25g	
チョコレート	25g	
アーモンド	12g	
ヘーゼルナッツ	12g	
キルシュ	15ml	

<ラズベリークリーム>

生クリーム	100g	乳脂肪分42～47%
粉砂糖	20g	
ラズベリーピューレ	50g	

作り方

Prepare 準備

- 半球型に薄くバター(分量外)を塗っておく
- アーモンドとヘーゼルナッツをローストしておく
- アーモンド、ヘーゼルナッツ、チョコレートを刻んでおく
- スポンジを焼く

【作り方】

- ・卵を泡だて器で軽くほぐし、グラニュー糖を加えて混ぜ合わせ、湯煎でひと肌程度の温度になるまで温める。
- ・温まれば湯煎から外し、白くふんわりときめ細くなるまで、さらに泡立てる。
- ・ふるっておいた薄力粉を加え、粉気がなくなるまで、ゴムべらで切り混ぜる。
- ・温かい溶かしバターをゴムべらにあてながら、生地表面全体に回し入れ、切り混ぜる。
- ・18cmキャドルに入れ、予熱しておいた180℃のオーブンで約25分焼く。

■シロップを作る

【作り方】

- ・水とグラニュー糖を鍋に入れ、沸騰させる。
- ・ラズベリーピューレとキルシュを加え、冷ます。

チョコレートナッツクリーム

Step1
ステップ1

生クリームと粉砂糖を混ぜ、角が立つまで泡立てる。



Step2
ステップ2

アーモンド、ヘーゼルナッツ、チョコレート、キルシュを加え、ゴムべらで混ぜる。



ラズベリークリーム

Step1
ステップ1

生クリームと粉砂糖を混ぜ、角が立つまで泡立てる。



Step2
ステップ2

ラズベリーピューレを加え、混ぜ合わせる。



組み上げ

Step1
ステップ1

スポンジ生地の底面を横に約1cm厚さにスライスする。(ズコットの底生地として使用)



Step2
ステップ2

残ったスポンジ生地は焼き目を上にした状態で、縦に約1cm厚さにスライスし、さらに長方形の対角線上で切って三角形にする。



Step3
ステップ3

半球型に三角に切った生地をはりつけ、はみ出た部分をハサミで切る。



Step4 ステップ4

型の中央をくぼませるようにしてチョコレートナッツクリームを詰める。
冷蔵庫で冷やす。



Step5 ステップ5

くぼみにラズベリークリームを詰める。



Step6 ステップ6

丸く切った底生地用のスポンジ生地でふたをし、
ラップをかけ冷凍庫で約2時間冷やし固める。



仕上げ

Step1 ステップ1

スコットを型からはずす。



Step2 ステップ2

シロップをはけで表面にまんべんなくしみ込ませる。



食べごろと保存方法

セミフレッドなので、クリームが程よく冷えてかたまった頃が食べごろです。
冷凍して固くなりすぎたら、切りやすい状態になるまで冷蔵庫に戻す。
冷凍で3日保存できます。