

～『グランド・ブダペスト・ホテル』のコーティザン・オ・ショコラ～より

## コーティザン・オ・ショコラ

レシピ監修 エコール 辻 東京 小野 達也 先生



映画「グランド・ブダペスト・ホテル」に登場する華やかなシュータワー、コーティザン・オ・ショコラ。  
アイシングの甘みとビターなチョコクリームが絶妙に絡み合い、奥深い味わいです。

### 材料 ～3段重ねのシュークリーム 4コ分～

#### <シュー生地>

牛乳	100g	
バター	60g	食塩不使用のもの
グラニュー糖	5g	
塩	1g	
小麦粉	60g	
卵	約100g	Mサイズ2個分

#### <チョコクリーム>

牛乳 (チョコレート溶于分)	250g
ビターチョコレート	50g
ココアパウダー	25g
牛乳 (コーンスターチ溶于分)	150g
グラニュー糖	90g
コーンスターチ	40g
バター	15g
ブランデー	15g

#### <アイシング (うす紫) >

粉砂糖	200g
牛乳	32g
液体色粉 (青、赤)	適量 (青1 : 赤1)

#### <アイシング (うす緑) >

粉砂糖	100g
-----	------

# グレーテルのかまど 番組特製レシピ

牛乳	16g
液体色粉(青、黄)	適量(青1:黄2)

## <アイシング(ピンク)>

粉砂糖	100g
牛乳	16g
液体色粉(赤)	適量

## <アイシング(水色)>

粉砂糖	200g
牛乳	30g
液体色粉(青)	適量

## <パイピング用チョコレート(白)>

ホワイトチョコレート	200g
砂糖(シロップ用)	50g
水(シロップ用)	50g

## <仕上げ用>

皮付きアーモンド(ロースト)	4粒
----------------	----

## 作り方

### Prepare 準備

- 小麦粉はふるっておく
- オーブンを200℃に温めておく
- 天板2枚に薄くバターを塗っておく
- パイピング用の砂糖50gと水50gを沸騰させてシロップを作っておく

### シュー生地を作る

#### Step1 ステップ1

鍋に牛乳、バター、グラニュー糖、塩を入れ、火にかけて沸騰させる。



#### Step2 ステップ2

火を止めてふるった小麦粉を一気に加え、表面がなめらかになるまでまとめる。



## Step3 ステップ3

ボウルに移して、溶いた卵を数回に分けて加え、固さを調節する。(ツヤが出て、木杓子ですくうとまとまって落ちるくらいの固さ) シュー生地のでき上がり。



## Step4 ステップ4

小麦粉で一枚目の天板に6cmと4cmの目印を4つずつ付けておく。  
二枚目は3cmの目印を4つ付けておく。  
※丸い抜き型に小麦粉をつけると簡単にできます。



## Step5 ステップ5

ステップ3のシュー生地を直径13mmの口金をつけた絞り出し袋に入れ、各目印の大きさに絞る。  
口金の高さを2cmほどに保ち、生地が厚くなりすぎないように。



## Step6 ステップ6

霧吹きで水をかけ、指で絞ったあとをならして形を整え、200℃のオーブンに入れる。



## Step7 ステップ7

膨らんで色づき始めたら180℃に下げて、合わせて約30分間焼く。



## Step8 ステップ8

焼き上がりの目安は、シュー生地の表面の亀裂に焼き色がついていて、持つと見た目より軽い状態が確認出来ればよい。  
オーブンから取り出し、常温で冷ます。



## チョコクリームを作る

## Step9 ステップ9

コーンスターチ、グラニュー糖を混ぜ合わせたボウルに冷たい牛乳150gを混ぜ、溶いておく。



## Step10 ステップ10

鍋で牛乳250gをあたため、そこにココアパウダー、ビターチョコレートを入れて溶かす。  
泡だて器で混ぜながら沸騰直前まで温める。



## Step11 ステップ11

ステップ9を泡だて器で混ぜながら加え、沸騰させる。  
※底からしっかり混ぜ、焦げつきに注意する。



## Step12 ステップ12

沸騰したら火を止めてバターとブランデーを混ぜる。



## Step13 ステップ13

清潔なボウルに移して、氷にあてて混ぜながら一気に冷やす。  
冷えてなめらかな状態になれば氷から外す。



## アイシングを作る (4種類)

## Step14 ステップ14

粉砂糖に牛乳を加え、泡だて器で混ぜる。  
うす紫、うす緑、ピンク、水色の4色作る。  
色粉はごく少量ずつ加えて色を調整する。



## Step15 ステップ15

固さの調節は分量外の粉砂糖と牛乳で行う。

## パイピング用のチョコレートを作る

## Step16 ステップ16

ホワイトチョコレートをボウルに入れ、湯せんにかけて約40℃に溶かす。

## Step17 ステップ17

事前に準備しておいた常温のシロップを少量ずつ入れ、へらなどで混ぜる。  
線が書ける固さになるまでシロップで調整する。

### 組み上げ、仕上げ

## Step18 ステップ18

竹串などで焼き上がったシュー生地の裏に穴をあけ、  
絞り袋に入れたチョコクリームを絞る。



## Step19 ステップ19

うす紫、うす緑、ピンクのアイシングを使用して、  
シュー生地の表面をコーティングしていく。  
つけすぎたアイシングは適宜ゆびで落とす。



## Step20 ステップ20

後にシューを重ねる時、隠れない位置にパイピング用の  
白チョコレートで模様を描く。



## Step21 ステップ21

のり代わりに水色のアイシングをシュー生地を  
重ねる部分に絞り、6cm、4cm、3cmの順に重ねる。



## Step22 ステップ22

一番上に水色のアイシングを絞り、アーモンドをのせて  
完成。



### 食べごろと保存方法

作りたて、もしくは冷蔵庫で冷やしてから、当日中にお召し上がり下さい。