

～究極のチョコレートケーキ～より

## 究極のチョコレートケーキ

原案 ジャン＝ポール・エヴァン

レシピ監修 エコール 辻東京 野口 恵 先生



ジャン＝ポール・エヴァンさんが番組のために考案してくれた、  
スペシャルバージョンの「究極のチョコレートケーキ(グアヤキル)」です。  
チョコレートのあらゆる食感、アロマを存分にお楽しみください。

### 材料 ～ 8cm×25cm×高さ6cm 1台分 ～

#### <ビスキュイ>

ローマジパン	45g	アーモンドと砂糖が2:1のもの 製菓材料店等で入手可能
粉砂糖	36g	
全卵	30g	
卵黄	48g	
卵白	72g	
砂糖	25g	グラニュー糖
ココアパウダー	30g	純ココア
溶かしバター	30g	食塩不使用

#### <ムース>

カカオマス	80g	カカオ分100%	エヴァンさんはベネズエラ産を推奨
チョコレート	75g	カカオ分75%	エヴァンさんはベネズエラ産を推奨
バター	30g	食塩不使用	
卵白	210g		
砂糖	60g	グラニュー糖	

#### <ウイスキーシロップ(ボンシュ・ウイスキー)>

水	38ml		
砂糖	13g	グラニュー糖	
ウイスキー	25ml	エヴァンさんはスモーキーなテイストのものを推奨	

## <クリスティヤン>

砂糖	51g	グラニュー糖	
アーモンド	34g		
バター	9g		
チョコレート	26g	カカオ分75%	エヴァンさんはベネズエラ産を推奨

## <ガナッシュ>

生クリーム	100g	乳脂肪分35%	
チョコレート	80g	カカオ分75%	エヴァンさんはベネズエラ産を推奨

## <上掛けチョコレート(ミロワール)>

チョコレート	47g	カカオ分56%	エヴァンさんはベネズエラ産を推奨
カカオマス	6g		
パータ・グラッセ・ノワール	94g	ビターなコーティング用チョコレート	製菓材料店等で入手可能
牛乳	47ml		
ミロワール・ヌートル	52g	つや出し用のゼリー	製菓材料店等で入手可能
水	25ml		
砂糖	25g	グラニュー糖	
ココアパウダー	適量		
飾り用チョコレート	適宜		

## 作り方

### Prepare 準備

- ココアパウダーをふるっておく。
- アーモンドを180℃のオーブンで約15分ローストしておく。
- 型について  
今回番組では、底のない角型をオーブン用の紙の上において使用しました。  
枠の高さが低いためプラスチックの薄板で高さを6cm程度にかさ上げして使用しました。  
底の取れないパウンド型などを使用する場合は、オーブン用の紙を中にセットし、  
型崩れさせずに取り出せるようにしてください。

### ビスキュイ

### Step 1 ステップ1

ローマジパンに卵黄を少量加えてゴムべらでなじませる。  
なめらかになったら残りの卵黄も加えて混ぜる。



## Step 2 ステップ2

粉砂糖を加えて混ぜ、全卵を少しずつ加えながらハンドミキサーで泡立てる。



## Step 3 ステップ3

卵白と砂糖でメレンゲを作る。



## Step 4 ステップ4

ステップ2にメレンゲを加えて混ぜる。



## Step 5 ステップ5

ココアパウダーを加えて混ぜ、最後に溶かしバターを加えて混ぜる。  
油分でメレンゲの泡が消えてしまうため、手早く行う。



## Step 6 ステップ6

オーブン用の紙を敷いた26cm×26cmの天板に広げ、250℃のオーブンで約5分焼く。



## ムース

## Step 7 ステップ7

カカオマス、チョコレート、バターをボウルに入れて、湯煎で約55℃に温めて溶かす。



## Step 8 ステップ8

卵白と砂糖でメレンゲを作る。



## Step9 ステップ9

メレンゲに**ステップ7**を加えてさっくり混ぜる。  
油分でメレンゲの泡が消えてしまうため、手早く行う。



## ウイスキーシロップ (ボンシュ・ウイスキー)

## Step10 ステップ10

水と砂糖を鍋に入れて火にかけ、シロップを作る。  
香りが飛ぶのを避けるため、冷ましてからウイスキーを混ぜる。



## クリスティヤン

## Step11 ステップ11

砂糖を少量、鍋に入れて火にかける。  
残りの砂糖を少しずつ加えて溶かし、キャラメル色にする。



## Step12 ステップ12

火を止めてローストしたアーモンドを加えて絡める。



## Step13 ステップ13

バターを加えて絡める。  
アーモンドとキャラメル(液体)をなるべく分けて鍋から取り出して冷ます。



## Step14 ステップ14

冷めたらフードプロセッサーでそれぞれを細かく砕いて、溶かしたチョコレートと混ぜ合わせる。  
※アーモンドとキャラメルを別々に砕くことで、フードプロセッサーの熱でキャラメルが溶けるのが防げます



## ガナッシュ

## Step15 ステップ15

鍋に生クリームを入れて沸騰させ、ボウルのチョコレートに注いで真ん中から混ぜる。

Step16  
ステップ16

少し冷まして硬さを調節する。

上掛けチョコレート (ミロワール)

Step17  
ステップ17

チョコレート、カカオマス、パータ・グラッセを湯煎で45℃に温め溶かす。

Step18  
ステップ18

鍋に牛乳を入れて沸騰させ、ステップ17に注いで混ぜる。

Step19  
ステップ19

ミロワール・ヌートルを鍋に入れて少し煮詰める。ステップ18に加えて混ぜる。

Step20  
ステップ20

水と砂糖を鍋に入れて火にかけ、シロップを作る。ステップ19に加えて混ぜる。

組み立て

Step21  
ステップ21

ビスキュイを型に合わせて切る。

Step22  
ステップ22

底にクリスティヤンをスプーンで広げて平らにする。  
冷蔵庫に入れて固める。



Step23  
ステップ23

ムースを1/4量程度クリスティヤンの上に詰めて、ビス  
キュイをのせる。  
ウイスキーシロップを塗る。



Step 24  
ステップ24

ステップ23をさらに2回繰り返す。

Step 25  
ステップ25

表面にムースを詰めてへらで平らにする。  
冷蔵庫で冷やし作業できる程度に固める。



Step 26  
ステップ26

型をはずして全面にガナッシュを塗る。  
冷蔵庫で冷やし固める。



Step 27  
ステップ27

上面に上掛けチョコレートをかけてへらで平らにならし、ココアパウダーをふる。  
チョコレートの飾りをのせる。



食べごろと保存方法

作ってすぐならウイスキーの味が際立ち、翌日には少し馴染んだ味になります。  
生菓子ですので冷蔵保存して召し上がってください。