

～最果タビのチョコレートパフェ～より

チョコレートパフェ

レシピ監修 エコール 辻 東京 小野 達也 先生



チョコレートを味わいつくすパフェです!カカオ分の違う2つのチョコレートを使い分けて、クリームやソースを作ります。
パリッとした食感に仕上げるチョコやブラウニーも詰めこんで、「天才」的なおいしさを楽しんでください。

材料 ～ パフェグラス 2台分 ～

<チョコ生クリーム>

生クリーム	72g	乳脂肪35%
水あめ	28g	
チョコレート	72g	カカオ分70%
生クリーム	330g	乳脂肪35%

<フランボワーズソース>

冷凍フランボワーズ	100g	
グラニュー糖	20g	
レモン汁	5ml	

<チョコレート細工>

作業しやすい分量です

チョコレート	500g	カカオ分55%
--------	------	---------

<チョコレートソース>

チョコレート	50g	カカオ分55%
ココアパウダー	50g	
グラニュー糖	200g	
水	180g	
ブランデー	10ml	

<組み上げ、仕上げ>

チョコブラウニー	適量	
チョコレートアイス	200g	市販品を使用
フランボワーズ	4粒	

作り方

Prepare 準備

■チョコブラウニーを焼いておく
※2019年6月10日放送「幸せを運ぶブラウニー」参照。
具材をくるみからオレンジピール(みじん切り)に変更

チョコ生クリームを作る

Step 1 ステップ1

鍋に生クリーム72gと水あめを入れ、沸騰させる。
ボウルに入れたチョコレートに加え、
よく混ぜ合わせて溶かす。



Step 2 ステップ2

冷たい生クリーム330gを少しずつ加えていく。
冷蔵庫で一晩冷やす。



Step 3 ステップ3

絞り袋で絞れる固さまで泡立てる。

フランボワーズソースを作る

Step 4 ステップ4

鍋に分量の半分の冷凍フランボワーズと、グラニュー糖を入れ、
グラニュー糖が溶ける程度まで温める。
残りのフランボワーズとレモン汁を合わせてよく混ぜる。
(半分を後で加えることで食感が楽しめます)

テンパリング～チョコレート細工を作る

Step 5 ステップ5

※家庭でやりやすい、ボウルを使うテンパリングです
チョコレートを入れたボウルを、湯煎で45℃まで温め溶かす。



Step 6 ステップ6

別のボウルに冷たい水を入れておき、ボウルの底を水にあてながらチョコレートをよく混ぜ、27度になるまで冷やす。



Step 7 ステップ7

再び湯煎し、よくかき混ぜながら30℃～32℃になるまで温める。



Step 8 ステップ8

【フェザー型】
透明なフィルムに大さじ1杯ほどチョコレートをたらし、スプーンで薄くのばして形を作る。
表面が乾いてきたら、ボウルなどに入れてカーブを付けながら、チョコレートを固める。



Step 9 ステップ9

【細巻き】
大理石の作業台に少量チョコレートをたらし、へらで薄くのばしながら、表面が乾くまで少し待つ。



Step 10 ステップ10

完全に固まる前に、長い包丁で、伸ばしたチョコレートの端から3センチほどのところに斜めに刃を入れる。(細長い△状に切り取るイメージ)
そのまま刃を大理石に密着させ、前に押し出すようにしながら横に滑らせると、チョコレートが細くまかれた状態になる。
これを繰り返して必要な本数を作る。



チョコレートソースを作る

Step 11 ステップ11

鍋でグラニュー糖と水を沸騰させシロップを作る。
ボウルに入れたチョコレートとココアパウダーに熱いシロップを加え、ゆっくり混ぜながら溶かす。



Step 12 ステップ12

ブレンダーを加えて混ぜ、茶こしなどでこす。



組み上げ・仕上げ

Step 13 ステップ13

グラスにフランボワーズソースを入れ、チョコ生クリームを少量絞る。
サイコロ状にカットしたブラウニーを適量入れ、その上にチョコ生クリームを絞る。



Step 14
ステップ14

チョコレートアイスを2つのせ、チョコレートソース、フランボワーズ、チョコレート細工で仕上げをする。



食べごろと保存方法

チョコレートソースは温めると香りがひきたち、また違ったおいしさで召し上がれます。
出来たてをお楽しみください。(チョコ生クリームは当日中に食べるのがおすすめです)