

～チョコをかぶったベシ・バスク～より

ベシ・バスク

レシピ監修 エコール 辻 東京 中濱 尚美 先生



スペインとフランスの国境をまたぐバスク地方の伝統菓子、ベレ・バスク。その形はベレー帽そのもの。表面をびっしりと覆ったチョコスプレーと、中に詰まったチョコレートクリームのお味の組み合わせをお楽しみあれ。

材料 ～直径18cm 1台分～

<チョコレート風味のスポンジ生地>

全卵	150g	Mサイズ3個
グラニュー糖	90g	
薄力粉	75g	
ココアパウダー	15g	
無塩バター	20g	

<ラム酒入りシロップ>

水	40ml
グラニュー糖	20g
ラム酒	30ml

<チョコレートクリーム>

生クリーム	80g	乳脂肪分 38%～47%
チョコレート(製菓用)	80g	カカオ分 56%

<クレーム・シャンティ・ショコラ>

生クリーム	120g	乳脂肪分38%(ステップ4)
チョコレート(製菓用)	120g	カカオ分56%
水あめ	15g	
生クリーム	250g	乳脂肪分38%(ステップ6)

チョコレートスプレー	適量
バニラのさや	1本

作り方

Prepare 準備

■シロップ用の水とグラニュー糖を沸騰させ、ラム酒を加えておく

チョコレート風味のスポンジ生地を作る

Step 1 ステップ1

「くまのがっこう」のラズベリーケーキ」(2018年12月10日放送)より「スポンジ生地」を参考にして下さい。

チョコレートクリームを作る

Step 2 ステップ2

鍋に生クリームを入れ、沸騰させる。



Step 3 ステップ3

チョコレートに注ぎ入れ、中心から混ぜる。
ラップをして常温に置く。



クレーム・シャンティ・ショコラを作る

Step 4 ステップ4

鍋に生クリーム120gと水あめを入れ、沸騰させる。



Step 5 ステップ5

チョコレートに注ぎ入れ、中心から混ぜる。



Step 6 ステップ6

冷たい生クリーム250gを加えて混ぜ、密着ラップをして冷蔵庫で1晩休ませる。



Step 7
ステップ7

使用前に氷水にあてて泡立てる。



組み上げ

Step 8
ステップ8

スポンジ生地を1.5cm厚1枚、1cm厚2枚にカットする。



Step 9
ステップ9

1.5cm厚の生地にシロップをしみこませ、チョコレートクリームをのせて広げる。



Step 10
ステップ10

1cm厚の生地をのせ、シロップをしみこませる。



Step 11
ステップ11

クレーム・シャンティ・ショコラの5/6量をのせ、ドーム状にならす。



Step 12
ステップ12

1cm厚の生地をかぶせ、シロップをしみこませる。



Step 13
ステップ13

残りのクレーム・シャンティ・ショコラを全体に塗る。



Step14
ステップ14

表面にチョコレートスプレーをつける。



Step15
ステップ15

中心にバニラのさやをつける。



食べごろと保存方法

冷蔵庫で保管し、当日中にお召し上がりください。