

～村田雄浩のチョコレートビスケットケーキ～より
チョコレートビスケットケーキ

レシピ監修 エコール 辻 東京 中濱 尚美 先生



なめらかなチョコレートとサクサクとしたビスケットの組み合わせがやみつきになる、チョコレートビスケットケーキ。
俳優・村田雄浩さんの思い出の一品です。火を使わずに作れる手軽なレシピをお楽しみあれ。

材料 ～直径15cm 1台分～

<チョコレートビスケットケーキ>

ビスケット	150g	
スイートチョコレート(製菓用)	250g	
ミルクチョコレート(製菓用)	62g	
生クリーム	225g	乳脂肪分38%
無塩バター	112g	
ココアパウダー	適量	
チョコレート飾り	適量	

<チョコレート飾り>

スイートチョコレート(製菓用)	適量
ミルクチョコレート(製菓用)	適量

作り方

Prepare
準備

- バターを常温にもどしておく
- チョコレート飾りを作る場合、チョコレートの調温作業を行っておく

チョコレートビスケットケーキを作る

Step 1
ステップ1

ビスケットを袋に入れて叩き、2~3cm大に砕く。



Step 2
ステップ2

生クリームを電子レンジにかけて温める。
(600W 約3分)



Step 3
ステップ3

チョコレートと生クリームを合わせ、中心から混ぜる。



Step 4
ステップ4

やわらかくしたバターを加え、混ぜる。
出来上がったガナッシュクリームの一部を取り分ける。
(約200g)



Step 5
ステップ5

残りのガナッシュクリームに砕いたビスケットを加えて混ぜる。



Step 6
ステップ6

オーブンペーパーを敷いた型に隙間ができないように入れて、冷蔵庫で冷やし固める。
(出来れば一晩、最短で2時間冷やす。)



Step 7
ステップ7

型のまわりを温めてケーキを取り出し、一部取り分けておいたガナッシュクリームを全体に塗る。



Step 8 ステップ8

ケーキのふちにココアパウダーをふり、チョコレートの飾りをのせる。



チョコレート飾りを作る

Step 1 ステップ1

大理石の作業台に少量の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 2 ステップ2

<シガレット(細巻き)>

チョコが完全に固まる前に、長い包丁で斜めに刃を入れ、大理石に密着させたまま、前に押し出すように滑らせる。

Step 3 ステップ3

<コポー>

チョコが完全に固まる前に、筒状の抜型を斜めにあて、大理石に密着させたまま手前に引く。



食べごろと保存方法

冷蔵庫で保存し、2日以内にお召し上がりください。