

随筆家・武田百合子のチョコレートパフェ

レシピ監修 エコール 辻 東京 百野 浩史先生



大人の恋をイメージしたチョコレートパフェ。
市販の材料もいかして、トッピングにこだわりました。
ぜひ、手作りのパフェに挑戦してみてください！

材料 ~ 2人分 ~

<オレンジのコンポート、グレナデン風味>

| | | |
|-----------|-------|----------|
| オレンジ | 2個 | |
| 水 | 200ml | |
| 砂糖 | 200g | |
| グレナデンシロップ | 40ml | ザクロのシロップ |

<オレンジチップ>

| | |
|----------------|--------|
| オレンジ | 1/2 個分 |
| オレンジのコンポートの漬け汁 | 適量 |

<チョコレートフレーク>

| | | |
|----------|-----|--|
| チョコレート | 50g | カカオ分72%を使用 |
| プラリネペースト | 50g | キャラメルがけしたアーモンドや ヘーゼルナッツをペーストにしたもの |
| ロイヤルティーヌ | 50g | ごく薄く焼いたクッキー生地を砕いた 製菓材料。コーンフレークで代用可能 |

<チョコレートソース>

| | | |
|--------|-------|------------|
| チョコレート | 100g | カカオ分72%を使用 |
| 牛乳 | 100ml | |

<ホイップクリーム>

| | | |
|-------|------|------------|
| 生クリーム | 150g | 乳脂肪分47%を使用 |
| 粉砂糖 | 12g | |

<組み立て・仕上げ材料>

| | | |
|---------------|-----|-------------|
| チョコレートアイスクリーム | | 市販のもの |
| ヘーゼルナッツ | 20粒 | ローストして刻んだもの |
| ラズベリー | 20粒 | フレッシュ |

作り方

Prepare 準備

- チョコレートは刻んでおく。
- 生クリームは氷水をあて、粉砂糖を加えて泡立て、ホイップクリームを作っておく。
- ヘーゼルナッツは180℃のオーブンで10分程度ローストし、中心まで色づける。

オレンジのコンポート、グレナデン風味

Step 1 ステップ1

オレンジの外皮をきれいにむき取り、果肉の部分をボウルに入れる。

Step 2 ステップ2

水と砂糖を鍋に入れ、火にかけて沸騰させ、火を止めてからグレナデンシロップを加え、**ステップ1**のオレンジがつかるまで注ぎ、ラップを密着させる。粗熱が取れれば冷蔵庫で一晩休ませる。



Step 3 ステップ3

シロップから引き上げて、内側の薄皮を外す様に、房状に切り分ける。



オレンジチップを作る

Step 4 ステップ4

オレンジを厚さ2mm程度にスライスし、深皿かバットに入れ、オレンジのコンポートの漬け汁を、つかる程度に注ぎ、ラップを密着させて1時間ほど漬け込む。



Step 5 ステップ5

オーブンプレートにオーブンペーパーを敷き、その上に漬け汁から引き上げたオレンジのスライスを並べて40~60℃のオーブンで乾燥させる（約3時間）。乾燥したら、乾燥剤を入れた保存容器に入れておく。



チョコレートフレークを作る

Step 6 ステップ 6

刻んだチョコレートを湯せんか電子レンジで溶かし、プラリネペーストと混ぜあわせる。



Step 7 ステップ 7

ロイヤルティーンを加えてゴムベラで混ぜあわせてから、紙の上に薄く広げておき、全体が固まれば適当な大きさに割って、乾燥剤を入れた保存容器に入れる。



チョコレートソースを作る

Step 8 ステップ 8

刻んだチョコレートをボウルに入れる。沸騰させた牛乳をチョコレートの上に注ぎ、混ぜあわせてチョコレートを溶かし、なめらかな状態にする。



盛り付ける

Step 9 ステップ 9

オレンジのコンポート、漬け汁、チョコレートフレーク、ホイップクリーム、チョコレートアイスクリーム、ラズベリー、チョコレートソース、ヘーゼルナッツを順に器に盛り付ける。



食べごろと保存方法

作りたてを、召し上がってください。