

ガナッシュ(冬季限定生チョコ)



生クリームと削ったチョコレートを混ぜるだけ。子供でも作れる簡単レシピですが、味は一流です。調理前でも美味しいチョコレートが更にバージョンアップされます。この味を覚えるともう、既製品は食べられなくなります。

■材料(10人分・1人分70g)

- 板チョコ(クーベルチュール) 500g
- 生クリーム 200cc(ひと箱)
- コアントロー 20cc
- 純ココア 少し
- ゴムべら 必需品です。これがないとボウルに無駄なチョコレートが残ります。

■作り方

1. チョコレートを削りボウルにいれます。削る体力のない人は、冷蔵庫でカチカチにしたチョコレートをフードプロセッサでガリガリやるとあっという間に細かくなります。
2. 小ナベで生クリームを完全に沸騰させます
3. チョコレートのボウルにアツアツの生クリームを入れ、ゴムべらで静かに混ぜてチョコを溶かします。溶かしきれない分は、湯煎に数回あててとかします(熱すぎると分離してしまう)。ファンヒーターの温風で溶かしてもとてもうまく出来上がります。空気が入るときめが荒

くなるので、泡だて器は使いません。

4. リキュールを入れます。
5. バットにクッキングペーパーを敷き、チョコレートを流します。24×18cm(上部がB5くらい)バットに500gのチョコレートを流すと厚さは1.8cmに仕上がります。大きいバットにうすく流すと板状に出来上がります。
6. 4時間ほど寒い部屋に置いて自然に固めます。ナイフを湯で温めてから切ります。ココアパウダーをまぶすと出来上がり。



■チョコレートの選び方

クーベルチュールチョコとは混ぜ物をしていない製菓用のチョコレートです。ミルク、ビター、スイートなどを自分流にブレンドしてください。あらかじめ削ってあるものもあります。

■コアントロー

オレンジ風味の洋酒です。お菓子作りによく使います。手に入らなければラム酒、ブレンダー、インスタントコーヒーもよいでしょう。

■生クリーム

製菓用には普通、乳脂肪の高いもの(45%以上)を使います。が、40%のものでも作れます。