

手作りバレンタイン



2月2日～2月8日 0A

<タルトショコラ>

(材料) 12cm/タルト型

★ココアのタルト生地

・薄力粉 100g ・ココア 20g
・バター 60g ・粉糖 30g ・全卵 30g

★生チョコ(フランボワーズ風味)

・ミルクチョコレート 250g ・スイートチョコ(66%) 65g
・フランボワーズピュレ 90g ・生クリーム 80g
・水あめ 45g ・フランボワーズ酒 18g

★グラサージュ ショコラ

・水 200g ・グラニュー糖 200g ・ココア 80g
・生クリーム 160g ・水あめ 70g ・板ゼラチン 14g

★隠し味

・スイートチョコ、フランボワーズジャム、くるみ、フルーツ 各適量



(行程1:ココアのタルト生地)

- ① バターを室温に戻し、粉糖と混ぜ合わせ、全卵も入れ、なじませる。(A)
- ② ココアと薄力粉をなじませ振るいにかきココアのだまを取り、(A)と混ぜ合わせる。
point※手で混ぜ合わせる。
- ③ ラップで包み、冷蔵庫で約1時間寝かせる。
- ④ 寝かせた生地をラップに包み、綿棒で伸ばす。
- ⑤ タルト生地にはめ、余分な部分を切り取る。(クッキーなどに活用ok!)
- ⑥ タルト型に切ったクッキングシートを生地に乗せ、その上に重石を乗せ、オーブン(170℃)で約20分焼く。
point※15分焼き重石を外し、残り5分しっかり焼く。

(行程2:生チョコ フランボワーズ風味)

- ① ミルクチョコ、スイートチョコを湯煎にかける。(A)
point※お湯は沸騰させずに50℃～60℃にし、ゆっくり溶かす。
- ② 水あめ、生クリーム、フランボワーズピューレを合わせ、火にかけ、焦がさないよう混ぜる。(B)
- ③ (A)と(B)を混ぜ合わせる。
point※(B)を4回にわけ、(A)に入れる。1回1回混ぜながら入れること。
- ④ あればフランボワーズ酒を加え、なじませる。

(行程3:隠し味)

- ① 湯煎にかけ溶かしておいたスイートチョコを、行程1で作ったタルト生地に塗る。
- ② フランボワーズジャム、くるみ、お好みのフルーツを置き、行程2で作った生チョコ(フランボワーズ風味)を流し入れる。
- ③ 冷蔵庫で約1時間冷やす。

(行程4:グラサージュ ショコラ)

- ① 板ゼラチンは氷水でふやかしておく。
- ② 水、生クリーム、水あめを合わせ、沸騰させる。(A)
- ③ ココアを振るいにかけて、グラニュー糖と混ぜる。(B)
- ④ (A)が沸騰したら、(B)を入れ、しばらく混ぜながら沸かす。
- ⑤ 沸いたら、水気をしっかり取った板ゼラチンを加える。
- ⑥ ゼラチンが溶けたら、濾す。
- ⑦ 触って熱くない程度に冷ます。

(行程5:仕上げ)

- ① タルトの表面に回し入れ。冷蔵庫で冷やす。
- ② 程良く冷えたら、粉糖をかけ、お好みのフルーツで飾り付けて完成。

メッセージカードを添えて…

HAPPY VALENTINE ♪

