

✕
プロ直伝

✕
「ミルクール」バレンタインデーは手作りムースで勝負

✕
1

ムースの甘さとほろ苦
い
ビスキュイ・ショコラ
がベスト

✕
2

生地が約2倍に膨らんだ
時が
焼き上がりのタイミン
グです

材料（縦14.5cm×横13.5cm×高さ3cmのハートのセルクル3台分、1台分では各材料の分量が少なく作りにくいので、3台分の材料で作るのがベター）

【ビスキュイ・ショコラ】（23cm×23cmの天板1枚分）

生クリーム（乳脂肪分42～45%）・・・90g

卵黄・・・22g（M玉約1個分）

グラニュー糖・・・16g

コンスターチ・・・16g

牛乳・・・20cc

ココアパウダー・・・11g

卵白・・・53g（M玉1と2/3個分）

グラニュー糖・・・40g

【ホワイトチョコレートのムース】

ホワイトチョコレート100g

牛乳・・・170cc

卵黄・・・53g（M玉1と2/3個分）

生クリーム（乳脂肪分35%）・・・250g

板ゼラチン・・・5g

グラニュー糖・・・20g

【ミルクチョコレートのムース】

ミルクチョコレート・・・84g

牛乳・・・20cc

生クリーム（乳脂肪分35%）・・・230g

板ゼラチン・・・2g

コニャック・・・11g

バター・ポンプ・・・80g

（グラニュー糖28g、水19g、卵黄1と2/3個分）

【仕上げ用スプレー】

ホワイトチョコレート・・・適宜

カカオバター・・・適宜

（同量を合わせる）

【ショコラプラスチック】

チョコレート（カカオ分55%）・・・200g

水あめ・・・80g

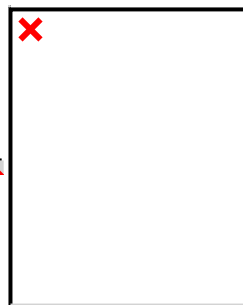
シロップ（30%）・・・40g

ケーキの生地になるビスキュイ・ショコラを作ります。

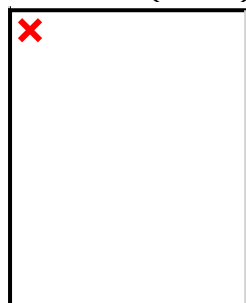
卵黄とグラニュー糖を合わせ、泡立て器でよくかき混ぜます。これに、ふるいにかけてコンスターチ、8分立てにした生クリーム、ココアペースト（ココアパウダーに牛乳を少量ずつ合わせながら混ぜたもの）を順に混ぜ込みます。

別のボウルに卵白とグラニュー糖を合わせ八分立てのメレンゲを作り、これをココアの生地に加えてゴムべらでざっと混ぜ合わせます。

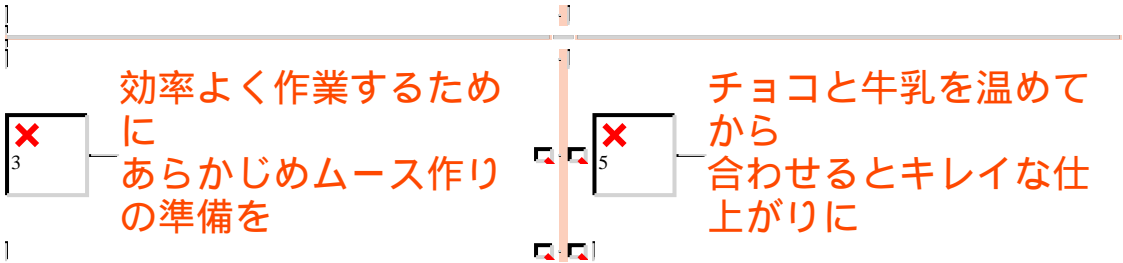
オープンペーパーを敷いた天板に生地を流し170度に温めておいたオープンの上段に入れ、下段には湯をはった天板を入れ約15分焼きます。生地が2倍に膨らみきって沈みかけてきた時が焼き上がり。オープンペーパーをはがしてから冷まし、熱が取れたら冷凍庫でカチカチに凍るまで冷やします。



卵黄とグラニュー糖を泡立て器で混ぜる時、白っぽくふんわりとなってきたら次の材料を加える頃合い



上記の材料以外に、飾り付け用のチョコチケットやチョコペンシル、フルーツなどを好みで用意してもOK

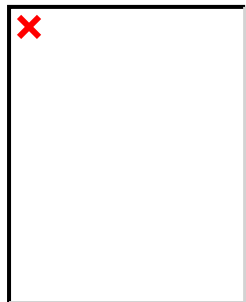


チョコレートムースを作るための下準備をします。

ミルクチョコレートムース、ホワイトチョコレートムースの各分量の板ゼラチンを冷水で別々にふやかしておきます。水でしっかり戻しておかないと、後で生地に加えた時に生地を持つ余熱で溶けきらないことがあるので注意しましょう。

同様に、各チョコレートの生クリームを7~8分立てにします。

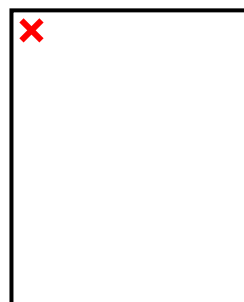
生クリームは泡立てる直前に冷蔵庫から出したり、使うまで凍り水で冷やしておくなどして、温度を7度以上にしないようにしましょう。1度でも7度を越えてしまった生クリームは、泡立てても分離してしまうので注意してください。各チョコレートは細かく刻んでおきます。バター・ポンプの作り方は、グラニュー糖と水を混ぜて沸かした後、これに卵黄を合わせ白っぽくなるまで泡立て器でよく混ぜ合わせます。



ホワイトチョコは後で生地の余熱で溶かすためできるだけ薄くカット

ミルクチョコレートのムースを作ります。はじめに牛乳を湧かし、火から下ろしてから冷水でふやかしておいた板ゼラチンを水気を切ってから加えます。ゼラチンは、牛乳の熱で完全に溶かしましょう。刻んでおいたミルクチョコレートは湯せんで溶かし約40度に保っておきます。チョコレートにバター・ポンプを混ぜ合わせた後、ゼラチンを溶かした牛乳を加えて混ぜます。

この時、チョコレートと牛乳の両方が温かいことがきれいに混ざるコツ。さらにコニャック、(3)で準備した生クリームの少量を順に加えて混ぜます。チョコレートと生クリームが馴染んだら、残りの生クリームを混ぜ合わせ、ムース生地のでき上がりです。ビスキュイ生地の上にハート型のセルクルを置き、ムース生地を流し込みます。セルクルの半分の高さまで入れたら、冷凍庫で20~30分ほど冷やして固めます。



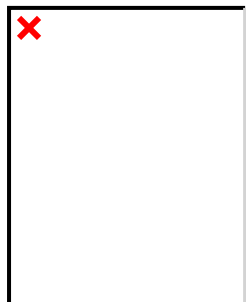
生地はゴムベラなどを使い、隙間なくセルクル型に流し入れること

手早く卵を混ぜ、滑らかな
アングレースを作りま
しょう



ホワイトチョコレートのムースを作ります。アングレース作りは、卵黄にグラニュー糖を加え、泡立て器で白っぽくなるまでよく混ぜます。この時、グラニュー糖が卵黄の水分を吸い卵黄が固まりやすくなるので合わせたらすぐに混ぜること。ここに一度沸かした牛乳を少量加え卵に牛乳が馴染んだら、牛乳の鍋に戻し卵が固まらないよう、とろ火で手早く混ぜ続けます。

鍋は、卵が固まりにくい厚手のものを選ぶとよいでしょう。卵の温度が約82度になり、とろみがでてきたらアングレースの完成です。すぐに火から下ろし、ゼラチンを加え、ろし器でこしながらホワイトチョコレートに加えましょう。余熱でチョコレートが溶けてゆきます。これに泡立てた生クリームを少量加えチョコレートと馴染んだら、生クリームのボウルに全量を戻し混ぜ合わせます。



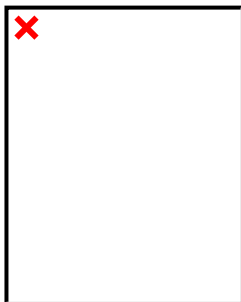
温度の異なるものなどを合わせる時は、少量を混ぜ馴染ませるのがコツ。

ショコラ・プラスチックを
使った飾り付けで華やかさを



固まったミルクチョコレートムースの上に、ホワイトチョコレートムースを型いっぱいまで流しいれ、さらに冷蔵庫で半日から1日寝かせます。完全に固まったら冷蔵庫から取り出し、セルクルからはずします。はずれにくい場合は、セルクルにドライヤーで温風をあてるとよいでしょう。型から抜き出したら、いよいよ仕上げ用の飾り付けです。

同割合のホワイトチョコとカカオバターを合わせ溶かし、製菓用の霧吹きでムースの表面に吹きつけます。もし霧吹きがなければ、この作業は省略しても構いません。続いて、飾り用のバラに使うショコラ・プラスチックを作ります。水とシロップを合わせて沸かしたものに、溶かしたチョコレートを加え混ぜ合わせます。できたものはラップの上に広げておき、使う時に練って滑らかにしながら、好みの形や薄さにしてバラの花を形成します。



メッセージを書いたチョコチケットを添えると、一層オリジナリティが増す

知っ得
お役立ち講座

— バリエーション豊かなデコレーション

×

今回、デコレーション方法のひとつとして紹介したショコラ・プラスチックは、形や厚さ、大きさを調整できるだけでなく植物の葉や模様などの型押しもできるのが魅力。市販品もあり、手軽に自己流の飾り付けを楽しめるので覚えておくと便利です。

「でも、形の成形にはあまり自信がない……」というお菓子作り初心者の方のために、永井シェフからもうひとつアイデアを伝授していただきました。それはテンパリングしたチョコレートをラップの上に薄く伸ばし、固まったら好みのセルクル型で抜き出し飾りに使うというもの。これなら、失敗なく自分のセンスを生かせますよね。さらに、ココアパウダーなどでカラーアクセントを加え、ケーキの表面をデザインしてみるというのもおすすめです。バラの花をあしらったエレガントな雰囲気、ハートのチョコレートをいくつも散らしたキュートなイメージと、デコレーション次第でケーキの印象は随分と変わります。自由な発想で、ケーキを華やかに演出してみましょ。