



レアチョコレート チーズケーキサンド (ゴールド)

配合

ーアパレイユー

カレボーゴールド	150g
生クリーム	300g
クリームチーズ	375g
卵黄	60g
グラニュー糖	45g
コーンスターチ	22.5g
ルカンテンウルトラ	4.5g
トレハ	33g
サワークリーム	22.5g
卵白	45g
グラニュー糖	30g

ーサブレノワゼットー

無塩バター	175g
粉糖	135g
ピエモンテヘーゼルナッツ(皮付)	
	100g
バニラリキッド	20g
全卵	30g
薄力粉	331.5g

ーガナッシュー

カレボーゴールド	200g
生クリーム	400g
水飴	40g
粉ゼラチン	4.8g
水	24g

レシピ

1 アパレイユ

シリコンモールド 70g充填、オープン焼成、コンベクション160℃10分弱

- ① 生クリーム、卵黄、グラニュー糖、カンテンパウダー、コーンスターチを併せ、鍋でカスタードを作る。ゴールドチョコレート、クリームチーズ、サワークリームを順に合わせ乳化させます。
- ② 卵白とグラニュー糖でメレンゲを泡立て加えます。
- ③ 型に充填して冷凍します。

2 サブレノワゼット

前日仕込み、フラワーバッタ法、3折2回

- ① 無塩バター、薄力粉、ピエモンテヘーゼルナッツ皮付きをロボクーブにかけて粉末状にする。
- ② そぼろ状になりバターが見えなくなってきたら残りの原料を加え纏める
- ③ 圧延し冷やし抜く 2mm厚 160℃コンベクションオープンダンパー開けて、13分程度焼成する。

3 ガナッシュ

- ① 温めた生クリーム、水飴に戻したゼラチンを加え混ぜる。
- ② ゴールドチョコレートに加え乳化させる。

組み立て

サブレショコラ二枚の内側にガナッシュで冷やしておいたアパレイユをサンドする。乾かない様に包装する。