

Ganache Framboise

ラズベリーピューレのガナッシュ

〔ラズベリーのガナッシュ〕 W18×D12×H4cm型約2台分／タルト型4台分

ラズベリーピューレ……100g

生クリーム(47%)……270g

ミルクチョコレート……100g

チョコレート(カライブ)……100g

無塩バター……45g

ココアパウダー……適量

- ①チョコレートを湯煎で半分くらい溶かす。
 - ②生クリームを沸騰させ、①に流し入れてよく混ぜる。
 - ③解凍したラズベリーピューレを電子レンジで30℃くらいに温める(600Wで20～30秒)。
 - ④③を②に入れてよく混ぜ、2cm角くらいに切った無塩バターを加え混ぜる。
 - ⑤スティックミキサーでよく混ぜ合わせる。
 - ⑥型に約400g流し(高さ約2cm程度)、冷蔵庫で冷やす。
 - ⑦固まったら2cm角にカットしてココアパウダーをまぶす。
- ※タルトの場合は⑤の状態で使用する。

Tarte Chocolat Framboise

タルト・ショコラフランボワーズ

〔タルト生地〕 作りやすい分量

無塩バター……240g

粉糖……90g

全卵……90g

薄力粉(スーパーバイオレット)……300g

アーモンドパウダー……50g

ココアパウダー……50g

- ①無塩バターを1～1.5cmの角切りにしてよく冷やしておく。
- ②ミキサーボウルに粉類と①を入れ、ピーターを回す。
- ③そばろ状になったところで、ミキサーを回しながら室温の全卵を加える。
- ④生地がまとまったらフィルムに平らに伸ばして包み、5～6時間休ませる。
- ⑤④を15cmのセルクルで抜き、12cm(高さ2cm)のタルトリングにフォンサージュする
- ⑥⑤を冷蔵庫で冷やし、天板にのせてベーキングシートを敷き、お米を重りとして入れる。
- ⑦160℃で20分焼成し、様子を見て必要であればさらに5分程度焼成する。

〔ラズベリーピューレのガナッシュ〕 1台分

ラズベリーのガナッシュ(←参照)……160g

〔ラズベリーとカシスのゼリー〕 9cmセルクル約4個分

ラズベリーピューレ……100g

カシスピューレ……20g

グラニュー糖……20g

板ゼラチン……3g

- ①板ゼラチンを予めふやかして水分を切っておく。
- ②解凍したピューレの一部を湯煎で温め、グラニュー糖と①を加え混ぜて溶かし火を止める。
- ③残りのピューレを②に加えて混ぜ合わせる。
- ④冷蔵庫で冷やした天板にフィルムを敷き、セルクルを置いて③を30gずつ流す。
- ⑤冷蔵庫で冷やし固める。

〔仕上げ〕

- ①焼き上がったタルトの粗熱が取れたら型から外す。
- ②タルトにラズベリーピューレのガナッシュを50g流し、中心にゼリーを重ねる。
- ③②の縁いっぱいまでガナッシュを流す(約110g程度)。
- ④ココアをふって完成。



リョウラ
菅又 亮輔 シェフ
東京都世田谷区用賀4-29-5
☎ 03-6447-9406
<https://www.ryoura.com>

La
Fruitière
du Val d'Ével®

Naturellement bon
より自然により美味しく

株式会社ラ・フルティエール・ジャパン

東京都武蔵野市吉祥寺本町1-35-14-401 Tel. 0422-29-7865 / Fax. 0422-29-7862

E-mail: info@LFJ.co.jp URL: <https://www.LFJ.co.jp>



〈レシピ動画へのリンク〉

<https://youtu.be/iylwej9Rb6s>