

Framboise

◇ ショコラショー・フランボワーズ

ラズベリー・ガナッシュ 5-6杯分

ラズベリーピューレ……45g

セミスweet・チョコレート(56%)……75g

生クリーム35%……20g

グラニュー糖……5g

無塩バター……10g

ショコラショー

ラズベリー・ガナッシュ……30g-45g

牛乳……100g

生クリーム……50g

牛乳・生クリームを温めて、
ガナッシュを加えて溶かす。

- ①耐熱ボールに刻んだチョコレートを入れて湯煎で溶かしグラニュー糖を加えて混ぜ溶かす。
- ②50℃位まで温めた生クリームを2-3回に分けて①に加え、その都度よく混ぜる。最初は分離したような状態になるがつつやっぽく全体がなめらかになるまで混ぜる。
- ③40℃位に温めたピューレを②へ2-3回に分けて加え、同様になめらかになるまで混ぜる。
- ④30℃程度まで③を冷まし、室温で柔らかくしたバターを加えてよく混ぜしっかり乳化させる。
- ⑤タッパーなどで冷蔵庫で保管する。

