

Sachertorte Koji FUJITA

ザッハトルテ 30x40cm 1枚分

[ビスキュイ・シヨコラ]

ダークチョコレート

(Puratosシヨコランテ・ガーデナー・ダーク62%)……120g

無塩バター……90g

加糖冷凍卵黄(キュービー)……143g

凍結卵白(キュービー)……105g

グラニュー糖……72g

トレハロース……40g

薄力粉(日本製粉アンジャンテ)……108g

①卵白とグラニュー糖、トレハロースを混ぜ合わせ人肌に温め
メレンゲを立てる。

②チョコレートとバターを合わせ40~50°Cに温める。

③②に室温に戻した加糖卵黄を混ぜ合わせ乳化させる。

④①に③を混ぜ合わせ、ふるった薄力粉を混ぜ合わせ

フレキシパッドにならし約160°Cのオープンで約15分焼成する。

⑤焼成後ペーパーを焼き面に敷き天板に逆さに返す。

[パート・ドウ・フリユイ] つくりやすい分量

ラ・フルティエール アプリコットピューレ……125g

ラ・フルティエール パッションフルーツピューレ……67g

ラ・フルティエール オレンジピューレ……48g

ハローデックス……144g

トレハロース……96g

トックブランシュアプリコット……15g

アプリコットリキュール(Doverアルザス50°)……14g

トックブランシュオレンジ……8g

クエン酸……2g

イナゲルA-757……12g

イエローベクチン……4g

水……30g

①グラニュー糖、ベクチン、イナゲルを合わせ水と混ぜ合わせる。

②ピューレ類全てとハローデックス、

トレハロースを鍋で温めbrix70°まで煮詰める。

③②に①を混ぜ合わせ再度沸騰させる。

④トックブランシュ、リキュールとクエン酸を合わせる。

③に混ぜ合わせブレンダーで均一化させる。

[コーティング] つくりやすい分量

ダークチョコレート

(Belcoladeノワール・コレクション・エクアドル71%)……250g

パーム油脂……100g

粉糖……200g

[ボンシュ]

アプリコットリキュール(Doverアルザス50°)……50g

[ブラック]

ダークチョコレート

(Belcoladeノワール・コレクション・エクアドル71%)……75g

[デコール]

ダークチョコレート

(Puratosシヨコランテ・ガーデナー・ダーク62%)……適量

パールパウダー……適量

[モンタージュ]

①ビスキュイの焼き面にひと肌で溶かしたブラック用の
チョコレートをナッベしてペーパーをかぶせる。

②①の裏面を上にしてボンシュをする。

③②の上に均一化したパートドフリユイを流し入れる。

④③が固まってからビスキュイのペーパーを

一度剥し好みの大きさにカットする。

⑤④をエージング庫で一晩乾燥させてからコーティングする。

固まる前にデコールのチョコレートをのせる。



グローバルコンサルタント
藤田 浩司 氏

