アップルソースのチョコケーキ

所要時間: 1時間30分

～人分: 8 人

難易度: ●●○ ふつう

材料

スポンジケーキ	分量
ヘーゼルナッツパウダー	60g
粉砂糖	65g
薄力粉	25g
グラニュー糖	25g
溶かしバター	25g
ココアパウダー（無糖）	10g
卵白	3個分
卵	2個
塩	1つまみ

ピピンアップル（加熱向きのリンゴの一種）のソース	分量
皮をむいてさいの目に切ったリンゴ	700g
砂糖	90g
さや入りバニラビーンズ	1本

塩	1つまみ

マスカルポーネクリーム	分量
マスカルポーネチーズ	170g
生クリーム	110g
砂糖	90g
バター	50g
ゼラチンシート	5g
フルール・ド・セル（大粒の天日塩）	

デコレーション	分量
フェレロ ロシェ	8粒
角形のダークチョコレート	8個（5x5cm）
金粉	

アップルソースのチョコケーキ — 作り方

1. スポンジケーキ

・オーブンを200℃に余熱します。

・

卵に粉砂糖とヘーゼルナッツパウダーを入れ、よく泡立てます。

・卵白にグラニュー糖を入れ、固く泡立てます。

・

卵に粉類を混ぜたものと泡立てた卵白とを合わせます。

・

溶かしバターと薄力粉、ココアパウダー、塩ひとつまみを加えます。

・

混ぜたものを、オーブンペーパーを敷いたトレイ（25x35cmの長方形）に広げます。

・広げた生地は厚さ1cmになります。

・

オーブンに入れ、200℃にセットして約10分焼きます。

・

オーブンから取り出し、冷まします。16個の立方体（5x5cm）に切り分けます。

2. ピピンアップル（加熱向きのリンゴの一種）のソース

・

砂糖をこげつかないフライパンに入れて、火にかけます。

・

そこに、さいの目に切ったリンゴと、さやからこそげとったバニラビーンズ、塩ひとつまみを加えます。

・

かき混ぜながら、水気がなくなるまで7〜8分弱火にかけます。

・火を止めてリンゴをボウルに移し、冷まします。

3. マスカルポーネクリーム

・ゼラチンシートを水でふやかします。

・

砂糖と大さじ1杯分の水（7〜10g）をステンレス製（砂糖の色の変化を見るため）の鍋に入れ、カラメルを作ります。生クリームを別に温めます。

・

砂糖と水が完全に混ざったら、すぐに火を止め、温めた生クリームを加えます。液体のふきこぼれや焦げに注意してください。

・

引き続きかき混ぜて、バターを加えます。続いて、水を切ったゼラチンも加えます。

・

冷ましてから、フルール・ド・セルをやや多めのひとつまみ入れます。

・

カラメルクリームが完全に冷めたら、マスカルポーネチーズを入れてよく混ぜます。

4. 最後のステップ

・

四角いスポンジケーキを5cmの正方形のクッキー型に入れます。アップルソースの層（およそ40gずつ）を加え、スポンジケーキをもう1つ重ねます。

・

クッキー型を取り外し、塩のきいたカラメルクリームでデコレーションして、金粉を散らしたチョコレートバーを載せます。

・中央にクリームを少し載せ、フェレロ
ロシェのプラリネを一番上に置きます。このプラリネが、甘くてざくざくとした食感を与えてくれます。