



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℃に予熱します。
- ・卵黄を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、冷めます。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。