



バレンタインのガナッシュ

所要時間: 1時間30分 ~人分: 4人 難易度: むずかしい

材料

材料	分量
ヘーゼルナッツクッキー生地	分量
薄力粉	160g
バター	100g
砂糖	90g
卵黄	50g
削ったジャンドゥーヤチョコレート	40g
ヘーゼルナッツパウダー	40g
刻みヘーゼルナッツ	30g
塩	2g
ベーキングパウダー	ケーキ1つあたりひとつまみ

材料	分量
チョコレートフィリング	分量
直径3.5cmの半球形の型	12個
ダークチョコレート	120g
生クリーム	80g

ラズベリーフィリング 分量

直径3.5cmの半球形の型 12個

ラズベリー 125g

砂糖 30g

ジャンドゥーヤのアイシング 分量

ジャンドゥーヤチョコレート 125g

生クリーム 110g

アカシアはちみつ 20g

ひまわり油 10g

ホワイトアイシング 分量

ホワイトチョコレート 100g

生クリーム 75g

砂糖 70g

ゼラチンシート 8g

ヘーゼルナッツのパパロアク
リーム 分量

牛乳 240g

泡立てた生クリーム 130g

卵黄 55g

砂糖 40g

コーンスターチ 24g

バター 20g

ゼラチンシート 8g



細かく砕いたヘーゼルナッツ
リトル（もしくはヘーゼルナ
ツプパリネ） 100g

フルール・ド・セル（大粒の天
日塩）

バレンタインのガナッシュー 作り方

1. チョコレートフィリング

・

チョコレートを砕いてボウルに入れます。生クリームを沸騰直前まで温めて、チョコレートの上に注ぎます。チョコレートが溶けて全体が完全に混ざり合い、つやが出るまでかき混ぜます。

・

シリコン製の半球形の型（直径3.5cm）12個に分けて入れ、冷凍庫に入れます。

2. ラズベリーフィリング

・

ゼラチンを水でふやかします。ラズベリーと砂糖、20gの水を5分間、沸騰を続ける程度の弱火にかけます。火から下ろし、生クリームを泡立て器で混ぜ入れて、必要と思われる場合はザルでこします。ゼラチンを入れ、溶けるまでよく混ぜます。シリコンの型に分けて入れ、冷凍庫に入れます。

3. ヘーゼルナッツのパパロアクリーム

・

ゼラチンを水でふやかします。卵黄と砂糖をコーンス

ターチとよく混ぜ合わせます。

・

牛乳を沸騰直前まで温めてから、卵黄の上に注ぎ入れてよく混ぜ、混ぜたものを再び火にかけます。クリームがとろりとしてくるまで火にかけたままかき混ぜます。

・

火から下ろし、バターと水を切ったゼラチンを加え、完全に溶けきるまで混ぜます。細かく砕いたナッツ類とたっぷりひとつまみのフルール・ド・セルを加えて、完全に冷まします。最後に、泡立てた生クリームを入れて慎重にかき混ぜます。パバロアクリームは、しずくの直前に完成させてください。

・ヘーゼルナッツクッキーの生地をしずく形のクッキー型で抜きます。クッキー型は動かさずにそのまま置いておきます。4つすべてをクッキングシートを敷いた縁のない平らな皿の上に並べます。

・

半球形のチョコレートフィリングを大きい方のしずく2つの中央に置きます。小さい方のしずくには、半球形のラズベリーフィリングを置きます。パバロアクリームで縁まで覆います。冷蔵庫に4時間入れておきます。

4. ジャンドゥーヤアイシング

・

チョコレートを砕いてボウルに入れます。生クリームにはちみつを加えて、沸騰直前まで温めてからチョコレートの上に注ぎ、ダマのない均一な状態になるまでよくかき混ぜます。ここでひまわり油を加え、完全に混ぜるまでかき混ぜます。

・

常温になるまで完全に冷ましてから、大きい方の2つのしずくのコーティングに使います。

5. ホワイトアイシング

・

ホワイトチョコレートを砕いてボウルに入れます。ゼ

ラチンを水でふやかします。70gの水に砂糖を入れて沸騰させ、シロップを作ります。

・

できたシロップをチョコレートにかけてよく混ぜ、クリームと水気を切ったゼラチンと合わせます。

・

均一でダマのない状態になるまでかき混ぜます。常温まで冷まします。

6. 最後のステップ

・

しずくを冷蔵庫から取り出します。クッキー型を外します。外しにくい場合は、クッキー型とパバロアクリームの間にナイフを入れます。トレーの上にセットした金網にのせます。

・

大きい方の2つのしずくをジャンドゥーヤでコーティングします。小さい方のしずくには、ホワイトチョコレートを塗ります。塗りすぎた分は、金網の下に落としておきます。

・

冷蔵庫に2時間入れておきます。大きい方のしずくは、フェレロロシエと金粉でトッピングします。小さい方のしずくには、農薬などの使われていない白いバラの花びらを載せます。

一言：チョコレートフィリングとラズベリーフィリングは冷凍庫で保存でき、小さなペストリーとしてコーヒーに合わせるのにぴったりです。