

# ショコラ・ノワゼット

材料(18cmの丸型1個分)

## ヘーゼルナッツ入りチョコレート・ビスキュイ

TPT	100g
ココアパウダー	30g
全卵	50g(1個分)
卵黄	60g(3個分)
溶かしバター	15g
薄力粉	30g
ヘーゼルナッツ	40g
メレンゲ	
卵白	90g(3個分)
グラニュー糖	25g

## ショコラ・シャンティエ

クーベルチュール・スイート	20g
生クリーム	100g

## グラスサージュ・ショコラ

生クリーム	75ml
水	75ml
グラニュー糖	100g
ココアパウダー	50g
ゼラチン	7.5g

スライスアーモンド 20g

## ガナッシュ

クーベルチュール・スイート	50g
生クリーム	50g
無塩バター	10g

## 作り方

A ヘーゼルナッツ入りチョコレート・ビスキュイを作る。

- 1 薄力粉とココアパウダーを合わせてふるっておく。
- 2 ヘーゼルナッツを170度程度でローストして、フードプロセッサーであらくきざみ、1と合わせておく。
- 3 バターは湯煎にかけて溶かしておく。
- 4 TPTに合わせてほぐした卵黄と全卵を加えて混ぜ合わせる。
- 5 分量の卵白とグラニュー糖でメレンゲを作る。
- 6 メレンゲの1/3を4に加え、なじませる。
- 7 残りのメレンゲ、2を数回に分けて加え、泡をつぶさないように混ぜる。
- 8 溶かしバターを加え混ぜ合わせる。
- 9 180度で25分焼く。
- 10 熱がよく取れたら、2枚にスライスする。

B ガナッシュを作る。

- 1 クーベルチュールは刻んで細かくしておき、無塩バターは室温に戻しておく。
- 2 なべに生クリームを入れて火にかける。
- 3 生クリームが温まったら、刻んだクーベルチュールを2~3度に分けながら木ベラで溶かし込む。
- 4 さらに、無塩バターを溶かす。

C A11の上部をセルクル型に入れてガナッシュを流し

込み、残りの生地を乗せ、冷蔵庫で冷やし固める。

D ショコラ・シャンティエを作る

- 1 生クリームを8部立てにする。
- 2 クーベルチュールを湯煎にかけて溶かす。
- 3 2に1を少量入れて、混ぜ合わせる。
- 4 1に戻し入れ、ゴムベラでよく合わせる。

E Cを型からはずし、ショコラシャンティエを全面に塗り、冷蔵庫でよく冷やしておく。

F グラスサージュを作る。

- 1 板ゼラチンを氷水でふやかしておく。
- 2 なべに水とグラニュー糖を入れ、火にかけて溶かす。
- 3 ココアパウダーを加えよく溶かす。
- 4 ココアパウダーが溶けたら、生クリームを加える。
- 5 火から下ろし、水でふやかしたゼラチンを溶かし込む。
- 6 こし器で漉して、あら熱を取る。

G 網の上に置いたEにグラスサージュをたらしかける。

H ローストしておいたスライスアーモンドを側面の下部に貼り付ける。