

## ムース ショコラ アレジェ

### 【配量】

トロワコンチネンツ (カオカ/61%)	600 g
ゼラチン	8 g
牛乳	500 g
生クリーム (35%)	1000 g

### 【製法】

- ① 牛乳を火にかけ沸騰させ、ふやかしたゼラチンを加える。
- ② チョコレートに①を加えて溶かし、38℃まで冷ます。
- ③ ゆるめに立てた生クリームを②に加えて混ぜ合わせる。

## フォン シュトロイゼル

### 【配量】

トロワコンチネンツ (カオカ/61%)	45 g
無塩バター	35 g
プラリネ	190 g
シュトロイゼル マスコバド (後記)	285 g
ヘーゼルナッツ (ロースト粗刻み)	50 g

### 【製法】

チョコレート、バター、プラリネを合わせて溶かし、シュトロイゼル、ヘーゼルナッツを混ぜ合わせる。

## シュトロイゼル マスコバド

### 【配量】

薄力粉	150 g
マスコバド糖	150 g
無塩バター	150 g
アーモンドプードル	150 g

### 【製法】

- ① 全ての材料を混ぜ合わせ、大きめの塊 (5~7mm) にちぎる。
- ② 冷蔵庫で①を冷やし固めて天板に散らし、160℃のコンベクションオーブンで12分間程度焼成する。

## クレムー ユズ

### 【配量】

生クリーム (35%)	350 g
牛乳	150 g
バニラ	1本
卵黄	100 g
グラニュー糖	70 g
ゼラチン	5 g
ユズ (果皮すりおろし)	1/4個

### 【製法】

- ① 生クリーム、牛乳、バニラ、ユズを合わせて火にかけ沸騰させる。
- ② 卵黄、グラニュー糖をブランシールして①に加え、85℃まで炊き上げる。
- ③ ふやかしたゼラチンを②に加え、カードルに流して冷やし固める。

## ① Chocolat Yuzu



\*制作||石井英美  
\*協力||アディクトオシユクル (東京・目黒区)

餅搗機・餡練機・製餡機

電気窯・ミキサー・ボイラー

製菓木型彫刻・その他

製菓機械器具製作販売

**アサミ株式会社**

(浅見菓子道具店)

〒111-0042 東京都台東区寿2-7-9  
電話 03(3841)7936、(3844)2864  
FAX 03(3844)2773  
メールアドレス asami@dd.mbn.or.jp

