



Napoléon Chocolat



ショコラを引き立てる

ナポレオンブランデーの

深い香りを知っていますか

ナポレオン ショコラ

材料 (8 x 3cm 12個分)

《ビスキュイショコラ生地》

16 x 21cm 3枚分

| | | | |
|-------------|------|------|-----|
| 卵白 | 120g | 砂糖 | 60g |
| 卵黄 | 90g | A 粉糖 | 60g |
| A アーモンドパウダー | | | 60g |
| B 薄力粉 | | | 54g |
| B ココアパウダー | | | 15g |

《ガナッシュ》

| | |
|----------------|------|
| スイートチョコレート 52% | 300g |
| 生クリーム 35% | 300g |
| バター | 64g |

ロトニエブランデーNapoleon65g

《シロップ》

| | | | |
|---|------|----|-----|
| 水 | 120g | 砂糖 | 60g |
|---|------|----|-----|

ロトニエブランデーNapoleon56g

《グラサージュショコラ》

| | | | |
|-------------|-----|-----|-----|
| A ココア | 18g | A 水 | 40g |
| A 生クリーム 35% | 35g | | |
| A 砂糖 | 45g | B 水 | 5g |
| B 粉ゼラチン | | | 1g |

作業工程

《ビスキュイショコラ生地》

- ①卵白をほぐして、砂糖を加えてしっかりしたメレンゲを作る。
- ②全卵をほぐして、Aを加えしっかり混ぜ合わせる。
- ③②にBの粉類をふるって加え、混ぜ合わせる。
- ④①のメレンゲを混ぜ合わせる。
- ⑤型に3等分に流して平らに伸ばし、180度で10~13分焼く。

《ガナッシュ》

- ①チョコレートを溶かし、軽く沸かした生クリームを数回に分け加えて乳化させる。
- ②別のボウルでバターを柔らかくし、①と合わせる。
- ③ロトニエブランデーを加えて混ぜ合わせる。

《シロップ》

- ①鍋に水と砂糖を入れて沸かし、粗熱が抜けたらロトニエを加える。

《グラサージュショコラ》

- ①Aの材料を鍋に入れ、火にかけて煮詰める。
- ②とろみがついたら火からおろし、のふやかしたゼラチンを加える。
- ③こし器でこして、氷水にあて冷やす。

《組み立て》

- ①ビスキュイショコラ1枚にシロップを塗る。
- ②ガナッシュを仕上げ用に少量残し、残りの1/2量を流す。
- ③2枚目のビスキュイショコラも同じようにする。
- ④3枚目のビスキュイショコラを乗せたら、シロップを塗り、残しておいたガナッシュを薄く表面に塗り冷やし固める。
- ⑤温度を調節したグラサージュショコラをかけ、カットする。