

楽しくクッキング スイーツのレシピ!



グリנדベルグ
オーナーシェフ 門林 秀昭

オーナーシェフ
門林 秀昭



欧風菓子
Grindelberg

1954年東京都出身。実家である自由が丘風月堂を経て、カナディアンロッキーにあるパンフスプリングホテルに入社、製菓長に。バンクーバー、エドモントン、カルガリーで開催される食の祭典では、総合優勝、金賞など多数の賞を受賞。国内でも連合会会長賞や金賞などを受賞する。製菓技能士1級。

◆水曜日◆ フランボワーズトリュフ



材料 20個分

- ・生クリーム 30g
- ・水飴 30g
- ・フランボワーズピューレ 40g
- ・ホワイトチョコレート 140g
- ・フランボワーズリキュール 14cc
- ・ホワイトチョコレート 400g
- ・ストロベリーチョコレート 50g
- ・トリュフボール(ホワイト) 20個
※トリュフ用のチョコレート。
中が空洞になっているボールです。

作り方

- ① ボウルに生クリーム30gと水飴30g、フランボワーズピューレ40gを入れ、湯煎にかけて温めましょう。
- ② ①に刻んだホワイトチョコレート140gを加え、良く混ぜます。
- ③ チョコレートが溶けたら湯煎から外し、約28℃まで温度を下げましょう。
- ④ ③にフランボワーズリキュール14ccを加え、良く混ぜます。
- ⑤ トリュフボールの中に④を適量絞りましょう。
- ⑥ 冷蔵庫に入れて、冷やし固めます。
- ⑦ テンパリングしたホワイトチョコレート400gから少量を絞り袋に入れ、絞り出したチョコレートでトリュフボールの上にフタをしましょう。
※フタになればいいので少しだけです!
- ⑧ 再度、冷蔵庫で冷やします。
- ⑨ フタも固まったトリュフボールを、テンパリングしたホワイトチョコレートにしっかり浸して、コーティングしましょう。
- ⑩ またまた冷蔵庫で冷やします。
- ⑪ 湯煎で溶かしたストロベリーチョコレート50gを絞り袋に入れて、⑩で固まったトリュフに絞りかけましょう。
- ⑫ 絞りかけたチョコが固まったら完成です!