

楽しくクッキング スイーツのレシピ!



グリンデルベルグ
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

Grindel Berg

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スホテルに入社、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。

◆金曜◆ パッションフルーツチョコレート



材料

- ホワイトチョコレート 350g
- パッションピューレ 125g
- 無塩バター 25g
- スイートチョコレート 500g

作り方

- ① ホワイトチョコレート350gをボウルに入れ、湯煎で軽く温めます。
- ② パッションピューレ125gをレンジで軽く温めましょう。
- ③ ②を①に加え、そこへ無塩バター25gも加えてよく混ぜます。
- ④ 転写シートを入れた型にテンパリングしたスイートチョコレート500gを流し込み、型を軽く叩いて空気を抜きましょう。
- ⑤ 型にまんべんなくスイートチョコレートが行き渡ったら、余分なスイートチョコレートを保温器へ戻します。
※型の内側に薄くスイートチョコレートが付いている感じですね。
- ⑥ 冷蔵庫で冷やし固めましょう。
- ⑦ ③をフィルムで作ったコルネに入れ、⑥で固めた型へ流し込みます。
※8分目くらいでいいですよ。
- ⑧ 再び型ごとトントンと軽く叩いたら、再び冷蔵庫へ入れましょう。
- ⑨ スイートチョコレートをコルネに入れて、⑧で固めた型へ絞ります。
- ⑩ 再び型ごとトントンと軽く叩いたら、再び冷蔵庫へ入れましょう。
- ⑪ 固まったら、型から外して完成です!