

「おうちカフェを楽しもう。」

happy cafe recipe

ハッピーカフェレシピ



できあがり分量：15cmハート型1個分

所要時間(おおよそ)：1時間30分

ハートのチョコレートケーキ

グランマルニエを利かせたガナッシュクリームが特徴のチョコレートケーキです。バレンタインのプレゼントに是非チャレンジしてください。濃い目に抽出したミルクティーと味わいたい一品です。

使用する道具

- ・ステンレスボール 3個(生地用1、ガナッシュ用2)
- ・ゴムベラ
- ・泡立器
- ・スパテラ
- ・タイガー#2348 TPスタンダードハート型150
- ・茶漉し
- ・手なべ(生クリーム煮沸用)
- ・刷毛
- ・ケーキナイフ
- ・シフター

材料

《チョコレート生地》
薄力粉 40g
卵黄 2個
卵白 2個
グラニュー糖 50g
ココア 10g

《ガナッシュクリーム》
ワルツクーベルチュールスイート 200g
生クリーム(乳脂肪35%) 100g
グランマルニエ(オレンジリキュール) 20ml
《仕込・仕上用》
ココアパウダー 適量
無塩バター(離型用) 適量
強力粉(離型)

下準備

- オーブンは予め170℃に温めておきます。
 - ハート型に溶かしバターを刷毛で塗り、強力粉をまぶして余分な粉を落とし、冷蔵庫で冷やしておきます。
 - 薄力粉とココアを合わせてシフターで振るっておきます。 ●卵は卵黄と卵白に分けておきます。
- (フレークを使用しない場合はクーベルチュールは細かく刻んでおきます。)

作り方

- 【1】《チョコレート生地》ボールに卵黄を入れ、よくほぐしてからグラニュー糖25gを加え、泡立器でよく泡立てます。
- 【2】別のボールに卵白を入れよくほぐし、グラニュー糖をひとつまみ加え、泡立器でボールの底をたたきつけるように泡立てます。
- 【3】クリーミーなメレンゲになったら、残りのグラニュー糖を2回に分けて加え、しっかり泡立て、固いメレンゲを作ります。
- 【4】【1】に【3】を1/4程度を加えゴムベラで混ぜ合わせます。さらに薄力粉とココアを加え、軽く混ぜた後、残り3/4のメレンゲを加えて気泡を壊さないようさっくり混ぜ合わせます。
- 【5】冷やしておいた型に【4】の生地を流し入れ、170度のオーブンで約20分焼きます。
- 【6】《ガナッシュクリーム》手なべで生クリームを沸騰寸前まで火にかけ、ボールに入れたフレーク状チョコレートに流し入れ、ゴムベラで混ぜながらよく溶かします。
- 【7】粗熱が取れたら、グランマルニエを加え混ぜます。
- 【8】《仕上げ》型から外したチョコレート生地をケーキナイフで厚さ半分にスライスし、2枚の間にガナッシュクリームをサンドする。
- 【9】表面やまわりもガナッシュクリーム塗り、全体をデコレーションする。
- 【10】冷蔵庫で再び1時間ほど冷やし固め、仕上げに茶漉しでココアをふりかけ完成。

ポイント

- ・クリーミーなメレンゲとは、泡立器ですくった際に柔らかくたった角がやや垂れる程度で、固いメレンゲとはすくった際に、ツノがピンと立つ状態を指します。