

# Tarte Chocolat Orange

タルト ショコラ オランジュ

φ7cmセルクルリング / 35個分



試作協力 京都センチュリーホテル 製菓料理長 安田 俊二

## パート・サブレ

無塩バター……………225g  
 粉糖……………125g  
 トレハ……………30g  
 卵黄……………60g  
 薄力粉……………500g  
 アーモンドパウダー……………60g

※通常の製法で仕込み、一晚寝かせる。

- ①パート・サブレを3mmの厚さに延ばし、φ9cmで抜く。
- ②φ7cmのセルクルリングの内側に①をフォンサーージュし、1時間休ませる。
- ③上火、下火190℃のオーブンで約18分間空焼きする。

## ビスキュイ・ショコラ

無塩バター……………75g  
 グラニュー糖……………60g  
 卵黄……………6個  
 卵白……………6個  
 グラニュー糖……………60g  
 トレハ……………60g  
 クーヴェルチュール・ノワール……………80g  
 薄力粉……………90g  
 ココアパウダー……………30g

- ①無塩バターにグラニュー糖を入れ、軽く泡立て卵黄を合わせる。
- ②卵白とグラニュー糖、トレハでメレンゲを作る。
- ③①に溶かしたクーヴェルチュール・ノワールを合わせ、薄力粉とココアパウダーを一緒にふるったものを混ぜる。
- ④③に②のメレンゲを1/3量合わせ②に戻し、全体を軽く合わせ天板に流し、180℃のオーブンで約14分間焼成する。

## ガナッシュ・ショコラ

生クリーム(47%)……………200g  
 クーヴェルチュール・ノワール……………200g  
 トリプルセック……………12cc

- ①生クリームを手鍋に入れ沸騰させる。
- ②刻んだクーヴェルチュール・ノワールに①を入れ、中心部から混ぜながら乳化させ、トリプルセックを合わせる。

## ジュレ・オレンジ

オレンジ果汁……………400g  
 オレンジすり皮……………3個  
 トレハ……………20g  
 ベクチン……………4g  
 板ゼラチン……………4g

- ①オレンジ果汁、オレンジすり皮を手鍋に入れ、350gになるまで煮詰める。
- ②トレハとベクチンをよくすり合わせ、①に混ぜながら加え、2～3分間火を入れて板ゼラチンを合わせ、完全に冷ます。

## ムース・ショコラ

グラニュー糖……………20g  
 水……………20g  
 卵黄……………4個  
 板ゼラチン……………3g  
 生クリーム(42%)……………500g  
 クーヴェルチュール・ノワール……………250g

- ①手鍋にグラニュー糖、水を入れ沸騰させ、ほぐした卵黄に加えて板ゼラチンを合わせ、湯煎にかけながら84℃まで熱を付け、しっかり泡立てる。
- ②①の粗熱を取り、7分立てにした生クリームと合わせる。
- ③溶かしたクーヴェルチュール・ノワールと②を合わせる。

## ピストレ・ショコラ

クーヴェルチュール・ノワール……………200g  
 メラノSS……………200g

※それぞれ別々に溶かし、合わせる。

## 飾り

オレンジ  
 オレンジ・コンフィ  
 グラサージュ・ショコラ

ピスターシュホール  
 アーモンドホール  
 金箔

】ローストしたもの

## 作り方

- ①空焼きしたパート・サブレの内側にパート・グラッセ(配合外)を塗り、丸抜きにしたビスキュイ・ショコラを敷く。
- ②①の上からガナッシュ・ショコラを絞り、ジュレ・オレンジを流し、冷凍庫で一旦固める。
- ③②の型一杯にムース・ショコラを入れて平らにならし、その上から丸口金でムース・ショコラを3ヶ所絞り、冷凍する。
- ④③の全体をピストレして、飾り付けをする。

■「トレハ」「TREHA」「トレハの四季」は日本における林原の登録商標です。