

♪ エコアのガスでうまがまん♪

コンロ料理

チョコタルト



材料：2人分

- A. ビスケット … 100 g
- a. 溶かしバター（無塩） … 40 g

ガナッシュ

- B. ミルクチョコレート … 150 g
- C. 生クリーム … 80 cc
- C. オレンジジュース … 20 cc
- C. はちみつ … 15 g
- D. バター … 15 g

グラスージュショコラ

- E. 生クリーム … 100 cc
- E. 水 … 50 cc
- F. ココアパウダー … 20 g
- F. グラニュー糖 … 40 g
- G. ゼラチン … 2 g
- G. 水（ゼラチン用） … 10 cc



- ① A ビスケットはポリ袋に入れて、麺棒やヘラなどで細かく碎き、a 溶かしバターを加えてよく混ぜる。



- ② タルト型に①のビスケットを入れ、全体を押し固め、冷蔵庫で冷やしておく。



- ③ B チョコレートは細かく刻む。小鍋に C を加えて周りがフツフツなるまで弱火で加熱する。火を止めて刻んだチョコレートに加えて混ぜる。チョコが溶けたらバターを加えて更に混ぜる。

ポイント

この時、ガス台の便利な湯沸かし機能を使うと、ふつふつとした状態でお知らせしてくれます。



- ④ ③のガナッシュを②のタルト生地に流し入れ、表面を整えたら冷蔵庫で冷やし固める。



- ⑤ 鍋で E を温め、F を加えて混ぜながら沸騰させる。色が焦げ茶色になったら火を止めて G 水でふやかしたゼラチンを加えて混ぜ、ザルで濾す。



- ⑥ グラサージュショコラの温度を 30～35°C 程度まで冷まし、④のタルト生地の上に流し入れて表面を整え、冷蔵庫で冷やし固める。