

▼④ ラップを外し、中心部から混ぜ合わせる（写真①～⑥）



* ガナッシュ

◎制作=眞砂翔平

◎協力=パスカル・ル・ガック 東京（東京・港区）

【配量】

生クリーム（35%）…………… 600 g
トリモリン…………… 70 g
パートドカカオ（アマゾン）…………… 14 g
カラク（56%）…………… 385 g

カライブ（66%）…………… 85 g
カレボー 845（32.7%）…………… 165 g
バニラエキストラクト（モンレニオン／ドーバー洋酒貿易扱い）…………… 1 g

▼ガナッシュ製法

① 生クリーム、トリモリンを合わせて火にかけ沸騰させる

▶② チョコレート類を合わせて電子レンジで常温に戻すくらいに加熱する（写真①）

▶③ ②に①を注ぎ入れ、バニラを合わせてラップをかけ、5分間ほど蒸らす（写真②～④）



眞砂流 ガナッシュの考え方

眞砂氏は、使用する製品によりガナッシュの乳化を加減することを工夫しているという。

生菓子に使う場合は、ブレンダーをかけずに乳化させ過ぎないようにし、すぐに使い切るようにしている。

それは、これまでに乳化の加減を様々試してみて、一番口溶けが良くなりチョコレートの持ち味も感じられ、何よりもおいしくなるからだと言顔をさせる。

しかし、ボンボンショコラなどに使うガナッシュは、保存性も考えてブレンダーをかけてしっかりした乳化を取っているという。

商品の大きさにより、同じパーツを使っても味わいに違いが出ることを見極める技に学びたい。

特集

チョコレートケーキでクリスマス

スペシャリテをアピールしておうち時間を提案