

AOKI COOKINGバレンタインレシピ

コロんと可愛い双子のダックワース♪
オレンジ風味のガナッシュをサンドしました。
お菓子作りビギナーさんにも
手軽に作れるお菓子です。



ショコラオレンジ

St. Valentine's day Sweets



(材料 約20個分)

【生地】

アーモンドプードル	100g
純粉糖	100g
ココアパウダー	15g
薄力粉	5g
卵白	4個分(約150g)
グラニュー糖	30g
純粉糖(分量外)	適量

【ガナッシュ】

クーベルチュールチョコレート(スイート)	60g
生クリーム	60g
無塩バター(室温に戻す)	8g
オレンジピール	22g
グランマニエ	小さじ2

①【生地を作る】

ー下準備ー

- ・アーモンドプードル、粉糖、ココアパウダー、薄力粉を合わせて3回ふるっておく。
- ・オーブンは180℃に予熱しておく。

(作り方)

- 1 よく冷えた卵白をボウルに入れ、ハンドミキサーで卵白のコシが切れる位に軽く泡立て、グラニュー糖を2回に分けてさらに泡立て、ホイッパーを持ち上げた時に、先がおじぎをする位のメレンゲを作る。
- 2 (1)にふるっておいた粉類の約1/3量を入れ、ゴムべらで底からすくうように3~4回混ぜ、再び粉類の1/3量を入れて同様にさっくり混ぜる。残りの粉類を入れたら混ぜすぎないように！粉気が残り、メレンゲとざっくり混ぜたところでやめること。
- 3 直径1cm強の丸口金を付けた絞り袋に(2)を入れ、オープンシートを敷いた天板に直径3.5cm大に、約40個絞り出す。必ず偶数になるように絞ること。
- 4 生地の上に粉糖を軽くふり、粉糖が泣いたら再びふる。
*生地を一度に焼ききれないときは、別の天板に絞っておき、焼く直前に粉糖をふって焼くこと。
- 5 180℃のオーブンで約18分焼く。途中で向きを変えて焼くこと！表面はカサツとして底面はやわらかく焼き上げればよい。

*純粉糖・・・粉糖はグラニュー糖100%のを使用しましょう！

②【ガナッシュを作る】

(作り方)

- 1 オレンジピールは細かく刻む。クーベルチュールチョコレートは細かく刻んでボウルに入れておく。
- 2 生クリームはステンレスの容器に入れ、湯せんで温め、湯気が立つくらいに温めて外す。次に、チョコレートのボウルを湯せんにかけて溶かす。チョコレートは触らずに、自然に溶けるのを待つこと。チョコレートが溶けたら、温めた生クリームを少しずつ加えながら、ゴムべらでゆっくりと混ぜ合わせる。
- 3 きれいに混ぜたら室温に戻したバターを加えて混ぜ、オレンジピールも加えて混ぜる。仕上げにグランマニエを加え、風味をつける。

③【仕上げる】

ガナッシュがめりやすい固さに冷めたら、焼いた生地を2個1組にし、底面にガナッシュを適量めってサンドする。

*冷蔵庫で1週間ほど保存できます。