



Le Cake Chocolat

ケーキ・ショコラ

【必要なもの】

電子レンジ／ボウル／ふるい／ゴムベラ／耐熱容器／温度計／ケーキ型／ナイフ

初心者向け

18×4×4cmの型5個分／
25×8×8cmの型1個分

材料:

【ケーキ生地】

無塩バター	90g
チョコレート下記のいずれか	
🌸 カライブ 66%	50g
🌸 マンジャリ 64%	50g
全卵(卵約5～6個分)	275g
はちみつ	75g
グラニュー糖	125g
アーモンドパウダー	75g
小麦粉	120g
ベーキングパウダー	7.5g
🌸 カカオパウダー	25g
生クリーム(乳脂肪35%)	120g
ラム酒	20g

【グラッサージュ】

ローストアーモンドダイス(無塩)	75g
チョコレート下記のいずれか	
🌸 カライブ 66%	300g
🌸 マンジャリ 64%	300g
グレープシードオイル	100g

【仕上げ】

🌸 パール・ショコラ	適量
------------	----

- 1 ケーキ生地を作る。バターを室温に戻しておく。
- 2 アーモンドパウダー、小麦粉、ベーキングパウダー、「🌸カカオパウダー」をふるいにかけておく。
- 3 耐熱容器に「🌸カライブ」もしくは「🌸マンジャリ」50gを入れ、焦がさないように、500Wの電子レンジで30秒ずつ完全に溶けるまで混ぜながら徐々に温める。室温に戻したバターを加え、なめらかに状態を整える。
- 4 ボウルに全卵、はちみつ、グラニュー糖を入れ、泡立えないように混ぜて、2の粉類を加え、混ぜ合わせる。
- 5 4に生クリーム、ラム酒の順に流し入れ、混ぜ合わせる。
- 6 40～45℃に温めた3を加えて混ぜ合わせる。2～3時間冷蔵庫で寝かせる。
- 7 型の内側にバター(分量外)を薄く塗る。18×4×4cmの型を使用する場合は、寝かした生地を1台あたり180g注ぎ込む。25×8×8cmの型の使用する場合は、800gを注ぎ込む。
- 8 溶かしたバター(分量外)にナイフを浸し、ケーキの中心に縦半分に切れ込みを入れる。
- 9 160℃に予熱したオーブンで、18×4×4cm型の場合は約20～25分間、25×8×8cm型の場合は約45分間焼く。竹串をさして生地がくっついてこないことを確認する。型から外し粗熱をとってから冷凍庫で冷やす。
- 10 デコレーションを用意する。アーモンドダイスを170℃で10分間ローストする。
- 11 グラッサージュ(チョコレートコーティング)を作る。「🌸カライブ」もしくは「🌸マンジャリ」300gを45℃で溶かす。もしくは、耐熱容器に入れ、焦がさないように、500Wの電子レンジで30秒ずつ完全に溶けるまで混ぜながら徐々に温める。
- 12 溶かしたチョコレートに、グレープシードオイルとアーモンドダイスを混ぜ合わせる。
- 13 冷凍しておいたケーキに、12を掛け流し、「🌸パール・ショコラ」を飾る。