



Takoyaki

ショコラTAKOYAKI

【必要なもの】

たこ焼き機／ふるい／ボウル／耐熱容器／電子レンジ／ゴムベラ／クッキングシートまたはシリコンシート／オーブン／鍋／密閉容器

初心者向け

約60個分のたこ焼きができます

材料:

【たこ焼き生地】

小麦粉	300g
全卵(卵約3個分)	150g
冷水	1L
スキムミルクパウダー	40g
グラニュー糖	95g
塩	2g
バニラビーンズ	2本

【シュトルーゼル・アマンド(クッキー生地)】

アーモンドパウダー	75g
無塩バター	75g
グラニュー糖	75g
小麦粉	75g

【ソース・ショコラ・ノワール(お好みソース)】

チョコレート下記のいずれか	
🌸 グアナラ 70%	
🌸 カライブ 66%	
🌸 マンジャリ 64%	250g
牛乳	150g

【ソース・イボワール(マヨネーズ)】

🌸 イボワール 35%	200g
牛乳	100g

【カカオコポー(鯉節)】

イソマルト	100g
🌸 カカオパウダー	10g

【仕上げ】

マロングラッセ	適量
---------	----

- 1 たこ焼き生地を作る。小麦粉をふるいにかける。
- 2 残りの材料を全てボウルに入れた1に加える。ダマにならないように良く混ぜる。※生地は水っぽいですが、問題ありません。
- 3 冷蔵庫で数時間保管し、生地をよく冷やす。
- 4 シュトルーゼル・アマンド(クッキー生地)を作る。冷たいバターをさいの目にカットしておく。
- 5 全ての材料をボウルに入れて、生地が小さな粒状になるまで指先で混ぜ合わせる。卓上ミキサーを使用する場合は、生地が均一な状態になるまでビーターで混ぜ合わせる。
- 6 5をクッキングシートまたはシリコンシートなどの上に散りばめ配置し、145～150℃に予熱したオーブンでこんがり焼き色がつくまで約25分焼成する。密閉容器で保存する。
- 7 ソース・ショコラ・ノワール(お好みソース)を作る。耐熱容器にお好みのブラック・チョコレートを入れ、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。
- 8 牛乳を沸騰させる。熱い牛乳を数回に分けて7に少しずつ注ぎ、艶と粘りが出てくるようにゴムベラで力強く混ぜながら乳化させる。冷蔵庫で冷やす。
- 9 ソース・イボワール(マヨネーズ)を作る。耐熱容器に「🌸イボワール」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。
- 10 牛乳を沸騰させる。熱い牛乳を数回に分けて9に少しずつ注ぎ、艶と粘りが出てくるようにゴムベラで力強く混ぜながら乳化させる。冷蔵庫で冷やす。
- 11 カカオコポー(鯉節)を作る。イソマルトを鍋で溶かし、黄金色に色づいたらふるっておいた「🌸カカオパウダー」を加える。
- 12 シリコンシートに、11を流し注ぎ、素早く、できるだけ薄く引き伸ばす。ランダムに曲げると、より本物の鯉節に見える。密閉容器で保存する。
- 13 たこ焼き生地を焼く。マロングラッセをたこ焼きの中に入るサイズにカットしておく。
- 14 たこ焼き器を熱して薄く食用油(分量外)を塗り、たこ焼き生地を流し込む。マロングラッセを中心に添える。その上からクッキー生地を散らす。
- 15 たこ焼きを焼く要領で、生地をクルクルと回しながら形を丸く整える。
- 16 チョコレートソース2種を上からかけ、カカオコポーを上飾る。
※たこ焼きをひっくり返す時にグラニュー糖(分量外)をまぶして焼きあげると、カリカリとした食感になります。お好みでお楽しみください。