



～バレンタインデザート～
 カカオ70%のチョコレートを使った
 クッキーシュー



NO 1



<使用食材>

クラッカン・ショコラ 11個分

薄力粉	52g
アーモンドプードル	10g
カソナード	62g
ヴァローナ・70% チョコレート	11g
無塩バター	50g

パータ・シュー 30個分

水	50g
牛乳	50g
無塩バター	40g
グラニュー糖	2g
ヴァローナ・70% チョコレート	16g
強力粉	60g
全卵	2個
塩	2g

<Let's Cooking>

クラッカン・ショコラ

- ① 薄力粉・アーモンドプードル・カソナード
ポマード状にした無塩バター・溶かした
チョコレートをボウルに入れ、生地がひと
まとまりになる様に合わせます。
- ② ①を1mm弱の厚さに伸ばし、冷凍庫で
固めます。
- ③ ②が固まったら直径5cmの抜き型で抜きます。

★クラッカン・ショコラ 完成★

パータ・シュー

- ① 鍋に水・牛乳・グラニュー糖を入れ温め、
チョコレートを加え、溶かします。
- ② ①が沸騰したら、火から外し、振った
強力粉を加え、混ぜます。
- ③ 再度、鍋を火にかけ、生地的水分を
飛ばします。
- ④ ③に卵を数回に分けて加え、生地を
直径4cmに絞り、クラッカン・ショコラを
乗せて185度・20分で焼きます。

★パータ・シュー 完成★



～バレンタインデザート～
 カカオ70%のチョコレートを使った
 クッキーシュー



NO 2

<使用食材>

クレーム・パテシユールショコラ
 7個分

卵黄 27g
グラニュー糖 23g
コーンスターチ 10g
牛乳 150g
生クリーム40% 30g
ヴァローナ・70% チョコレート 43g
ミルクチョコレート 20g
無塩バター 30g

ガナッシュ・ショコラ 8個分

生クリーム A 58g
水あめ 6g
ヴァローナ・70% チョコレート 40g
生クリーム40% B 110g

ショコラシュー(ホットチョコレート)

ヴァローナ・70% チョコレート 50g
牛乳 300g
グラニュー糖 5g
シナモン 適量

<Let's Cooking>

クレーム・パテシユールショコラ

- ① 卵黄とグラニュー糖をすり合わせ、コーンスターチを加え、混ぜます。
- ② ①を沸騰させた牛乳と生クリームの鍋に加え、一緒に火を入れます。
- ③ ②にチョコレートを少しずつ加えて乳化させ、次にバターを加えて仕上げます。

★クレーム・パテシユールショコラ 完成★

ガナッシュ・ショコラ

- ① 生クリーム **A** に水あめを加えて沸騰させます。
- ② ①にチョコレートを加え、乳化させます。
- ③ ②に生クリーム **B** を加えて、混ぜたら冷蔵庫に入れ、休ませます。

★ガナッシュ・ショコラ 完成★