



とろ〜り濃厚 金柑のテリーヌショコラ

カカオの風味をストレートに感じるなめらかさ。
甘酸っぱく、ほろ苦い金柑とチョコレートは相性抜群。
濃厚なチョコレートのおいしさを引き立て、華やかさをプラスします。

材料

パウンド型 16 x7xH6.5cm 1台分

〈テリーヌショコラ〉

チョコレート……………90g
（カカオ分66%：ベルコラーデノワール・アンターンス）
水……………45g
発酵バター（無塩）……………115g
全卵……………115g
きび砂糖……………45g

〈金柑のコンポート〉

金柑……………250~270g
（種をとった状態で250g前後あればよい）
水……………25g
グラニュー糖……………75g

〈飴細工〉

パラチニット……………適量（5g程）

《使用する道具》

- パウンド型 16 x7xH6.5cm（近い大きさをOK）
※馬嶋屋 x 松永黄金パウンド型使用
- 直径20cmボウル1つ（チョコレート用）
- 直径15cmボウル2つ（バター・卵用）
- 深さのある容器小（バター・生クリーム用）
- ホイッパー小
- ゴムベラ大・小
- ハンドブレンダー+筒状の容器
- 深めのバット（パウンド型が入る大きさ）
- レーザー温度計
- 鍋（チョコレートの湯せん用）
- まな板と包丁・竹串（金柑をカットする）
- 直径16cmほどの鍋（金柑を煮る）
- シルパット（飴細工）
- 繰り返し使えるオープンシート（あれば）

110℃ 45～50分 7～8分 煮る 180℃ 5分

敷き紙

テリーヌ

焼成（湯せん）

金柑コンポート

餡細工

仕上げ

《下準備》

- ・パウンド型に敷き紙をしき、離型油などで密着させる。（片面のみでよい）
- ・鍋に湯せん用の湯を温め55～60℃にしておく。
- ・きび砂糖は粉ふるいでふるう。
- ・オーブンは入れる15分前を目安に110℃に予熱する。

 作り方

《テリーヌショコラ》

- ①全卵をときほぐし、湯せんにボウル底をあてて30～35℃に温める。
きび砂糖を加えてホイッパーで混ぜる。
- ②チョコレート、発酵バターを湯せんで50℃に溶かす。
水を電子レンジで温めて50℃にする。
- ③チョコレートに水を3回に分けて加え、そのつどよくゴムベラでよく混ぜる。
- ④発酵バターを5回に分けて加えよく混ぜる。
- ⑤①を3回に分けて加えよく混ぜる。
- ⑥筒状の容器に入れて、ハンドブレンダーにかけ、ツヤがでるまでなめらかにする。
- ⑦パウンド型に流し入れる。台にトントンと打ち付けて気泡を抜く。

《焼成》

- ⑦深めのバットに、60℃の湯を1.5cm高さに注ぎ、パウンド型を置いて湯せん焼きにする。
110℃のオーブンで45～50分焼く。
表面がふるふるとした、ゆるい状態を出す。液体が中で動く感じがあればまだ焼けてない。
温度は上げず（ボソボソになるため）、固まるまで時間を延長します。
※オーブンの種類によって時間が変わります。（60～70分かかる場合もあります。）
状態をみて判断ください。
- ⑧型に入れたまま粗熱をとり、冷蔵庫に入れて24時間以上冷やす。

《金柑のコンポート》

金柑はヘタをとり、横半分にカットして種を竹串などで取りのぞく。
鍋に、金柑、水、グラニュー糖を入れて中火にかける。
グラニュー糖が溶けて水分が出てきたら、落とし蓋をして7分ほど煮る。
鍋に入れたまま粗熱をとり、清潔な容器に移す。冷蔵庫で保存する。

《飴細工》

パラチニット（イソマルト）をシルパットに広げる。

180℃のオーブンで5分ほど焼成すると溶ける。オーブンから出して冷まし、シルパットからはがす。

※固まる前に、金箔やアラザンを付けると華やかになる。

形を変えたいときは、熱いうちに天板を傾けて流すと、尖ったシャープな形にできる。

《仕上げ》

ショコラテリーヌは、温めたナイフを両端に入れて取り出す。器に移して敷き紙をはずす。

水気をきった金柑のコンポート、飴細工を飾る。

Point

- ・乳製品を使わず、水を加えることでカカオの風味がストレートに生きる。冷蔵庫から出して待たなくても、なめらかですぐに食べられる。
- ・ハンドブレンダーを使うと乳化が強くなり、余分な気泡が抜けることで、なめらかになる。
- ・金柑のコンポートは、種をとる作業に手間がかかりますが、半割にすることで、種が簡単に抜ける。砂糖控えめに短時間に煮ることでフレッシュ感がのこる。

保存

ショコラテリーヌ 冷蔵で10日間

金柑のコンポート 冷蔵で2週間

参考

チョコレート ベルコラーデ社 ノワール・アンターンス66

日本のパティシエやショコラティエのために独自に開発したアンターンス・シリーズのノワールタイプ（カカオ分66%）。ベルコラーデのノワールタイプの中でも甘さを抑えた、落ち着いたクセのない風味で流動性に優れている。

良質なココアバターを増やすことで、滑らかな口溶けを追及したベルギーのチョコレート。

発酵バター カルピス

日本人好みのさわやかなコクと香り。バター風味とコクがありつつ、後味がすっきり。カカオの味わいが引き立ちます。