



2016年  
カリフォルニア・レーズンを使った  
チョコレート製品アイデアセミナー



## Terrine aux Chocolat Raisins テリーヌ・オ・ショコラ・レザン

ル ショコラ ドゥ アッシュ シェフ ショコラティエ 兼  
フォルテシモ アッシュ 常務取締役

若林 繁 氏

### 材料

[5cm×10cm×高さ3cm、11個分]

#### ガナッシュ・オ・レザン・オランジュ

[25.5cm×7.2cm×高さ1.5cm]

ダークチョコレート70.4%  
生クリーム35%  
オレンジゼスト  
マンダリンオレンジコンサントレ  
トレモリンペースト  
オレンジコンフィ(5mmカット)  
レザン・オ・ソミュール

130g  
110g  
3.2g  
56g  
12g  
10g  
32g

#### テリーヌ

[5cm×10cm×高さ3cm、11個分]

ダークチョコレート70.4%  
バター  
生クリーム35%  
グラニュー糖  
全卵

310g  
220g  
105g  
123g  
245g

#### レザン・オ・ソミュール

カリフォルニア・レーズン  
トリプルセック

1100g  
700g

### 工程

#### ガナッシュ・オ・レザン・オランジュ

1. 生クリームにオレンジゼストを入れて沸かし、チョコレートに加え乳化させる
2. マンダリンオレンジコンサントレを40℃くらいに温め、(1)に加え乳化させる
3. トレモリンペースト、カットしたオレンジコンフィ、粗く刻んだレザン・オ・ソミュールを加え混ぜ合わせる
4. 1.5cmの厚さで型に流し入れ、一晩ねかせる
5. 冷凍し、7cm×2.25cmにカットしておく

#### テリーヌ

1. チョコレートとバターを湯煎で溶かす
2. 沸かした生クリームを加え乳化させる
3. 全卵とグラニュー糖を混ぜ合わせ、湯煎で温め(2)に加え、混ぜ合わせる
4. フレキシパンの型に半分くらい絞り入れ、センターを入れ、残りの生地を絞り入れる
5. 120℃のオーブンで約20分焼成する
6. 粗熱が取れたら冷凍し、型から外す

#### レザン・オ・ソミュール

1. レーズンをふっくらとするまで約10分蒸らす
2. 密閉容器にうつし、トリプルセックをいれる
3. 80℃くらいまで温め、密着ラップをして粗熱をとる
4. 冷蔵保存し、約3日漬け込む

### 組み立て

