

# GOMA

Recette: Sho KIMURA [LES TROIS CHOCOLATS]

40 個分

## 黒ごまのムース Mousse au sésame

マスカルポーネチーズ	133g
純ねり胡麻 黒ソフトパウチ	100g
グラニュー糖	146g
A 水	61g
バニラビーンズ	½ 本
卵黄	98g
粉ゼラチン*	7.3g
水*	45g
クレーム・フエッテ (8分立て)	470g

\*粉ゼラチンに水を加えてふやかす

- ① マスカルポーネと純ねり胡麻 黒ソフトパウチを混ぜる。
- ② Aを沸かし、卵黄に加えて火を通す。
- ③ ふやかした粉ゼラチンを溶かし、①に加える。
- ④ ③とクレーム・フエッテ、②を混ぜる。
- ⑤ 直径5.5cmシリコン製ドーム型に流し入れ、急速冷凍する。

## 黒ごまのクルスティアン Croustillant sésames

ホワイトチョコレート	300g
フィランティーヌ	600g
プラリネクロカン	600g
純ねり胡麻 黒ソフトパウチ	80g
黒いり胡麻	80g

- ① ホワイトチョコレートを溶かし、残りの材料を加えて混ぜる。

## 黒ごまガナッシュ Ganache sésames

ホワイトチョコレート	500g
純ねり胡麻 黒ソフトパウチ	56g
黒いり胡麻	53g
バニラパウダー	6.6g
生クリーム	500g
牛乳	41g

- ① ホワイトチョコレートを溶かし、純ねり胡麻 黒ソフトパウチ、黒いり胡麻、バニラパウダーを混ぜる。
- ② 生クリームと牛乳を加熱し、①に加えて乳化させる。

## 黒ごまグラサージュ Glaçage sésames

グラニュー糖	150g
グルコース	150g
A 練乳	100g
水	120g
粉ゼラチン*	12.5g
水*	87.5g
ホワイトチョコレート	125g
ナパージュ・ヌートル	125g
純ねり胡麻 黒ソフトパウチ	30g

\*粉ゼラチンに水を加えてふやかす

- ① Aを合わせて加熱し、ふやかしたゼラチンを加えて溶かす。
- ② ホワイトチョコレート、ナパージュ・ヌートルを順に加えて混ぜ、ハンドブレンダーで乳化させる。
- ③ ②を850g計量し、純ねり胡麻 黒ソフトパウチを加える。

## 黒ごまチョコレート Déco choco

ブラックチョコレート (カカオ分 70.5%)	300g
純ねり胡麻 黒ソフトパウチ	90g

- ① ブラックチョコレートを溶かし、純ねり胡麻 黒ソフトパウチを混ぜる。
- ② ①をOPPシートではさんで薄くのぼして固める。24cm × 2.25cmの帯状にカットし、直径6cmの筒型に巻きつけてリング状に固める。
- ③ 同じく①を直径3cmほどの筒に細く絞り、丸みのあるスティック状に固める。

## チョコレートサブレ Sablé chocolat

無塩バター	320g
薄力粉	370g
アーモンドパウダー	128g
A グラニュー糖	240g
ココアパウダー	30g
塩	7.5g
ゆで卵	144g
フィランティーヌ*	80g

\*焼成したサブレやビスキュイ、パータ・シューなどの端生地でもいい

- ① バターに合わせてふるったA、ゆで卵、フィランティーヌを加えてピーターで混ぜる。
- ② 厚さ2mmにのぼし、冷蔵庫でやすませる。
- ③ 直径7cmセルクルでぬく。
- ④ 150°Cのオーブンで約18分焼く。

### ミルクチョコレートフィリング Colle

ミルクチョコレート (カカオ分 33.6%)	125g
アーモンドペースト (無糖)	250g
太白胡麻油	25g

- ① ミルクチョコレートを溶かし、アーモンドペースト、太白胡麻油を加えて混ぜる。

### クレーム・レジェール Crème légère

クレーム・パティシエール (→下記)	250g
クレーム・シャンティイ*	240g

\*生クリーム (乳脂肪分 35%) 220g、グラニュー糖 22g を軽めに泡立てる

- ① クレーム・パティシエールにクレーム・シャンティイを加えて混ぜる。

### クレーム・パティシエール Crème pâtissière

牛乳	200g
A バニラビーンズ	1/2本
バニラパウダー	適量
卵黄	78g
B グラニュー糖	50g
コーンスターチ	14g
脱脂粉乳	10g
粉ゼラチン*	2g
水*	20g

\*粉ゼラチンに水を加えてふやかす

- ① 鍋にAを入れて温める。
- ② ボウルにBを入れて泡立て器で混ぜ、①を少しずつ加えて混ぜる。鍋にもどして炊く。
- ③ 火からおろしてふやかしたゼラチンを加える。バットなどに流して急冷する。



### バニラクリーム Crème vanille

卵黄	110g
A グラニュー糖	145g
脱脂粉乳	35g
B 生クリーム (乳脂肪分 35%)	500g
バニラビーンズ	1本
ゼラチン*	8.5g
水*	56g
マスカルポーネチーズ	275g
生クリーム (同)	200g

\*粉ゼラチンに水を加えてふやかす

- ① Aを混ぜる。
- ② Bを温め、①に加えて混ぜる。
- ③ ふやかしたゼラチンを溶かし、②に加えて混ぜる。マスカルポーネ、軽く泡立てた生クリームも加えて混ぜる。

### ビスキュイ・マドレーヌ Biscuit madelaine

無塩バター	190g
太白胡麻油	59g
A 牛乳	71g
転化糖 (トリモリン)	33g
バニラパウダー	3.3g
全卵	190g
グラニュー糖	190g
薄力粉	244g
B ベーキングパウダー	10g

- ① Aを加熱し、あら熱をとる。
- ② 全卵とグラニュー糖をよく混ぜ、合わせてふるったB、①の順に加えて混ぜる。
- ③ 天板に入れて平らに均し、175℃のコンベクションオーブンで約10分焼く。
- ④ 4.5cm角にカットする。

### 組み立て・仕上げ Montage/Finition

ココナッツピューレ	適量
-----------	----

- ① チョコレートサブレにミルクチョコレートフィリングを絞り、黒ごまのクルスティアンをのせる。
- ② ①にリング状に成形した黒ごまのチョコレートを巻きつける。
- ③ 黒ごまガナッシュを25g絞る。
- ④ ビスキュイ・マドレーヌをココナッツピューレに浸し、③の上ののせる。
- ⑤ バニラクリームを絞り入れ、平らに均す。
- ⑥ 黒ごまのムースをシリコン型からはずしてのせ、黒ごまグラサージュをかける。
- ⑦ クレーム・レジェールを極小のサントノレ口金をつけた絞り袋に入れ、⑥の縁に絞る。
- ⑧ スティック状に固めた黒ごまチョコレートを3本飾る。