

米粉のフォレノワール

グルテンフリー

特定原材料：乳・卵



考案：高木 康政 （「ルパティシエタカギ」オーナーシェフ）

■材料（5号ケーキ型1台分）

<ジェノワーズショコラ>		<ガナッシュクリーム>		<仕上げ用生クリーム>	
全卵	125 g	生クリーム	180 g	生クリーム	180 g
グラニュー糖	60 g	チョコレート	150 g	グラニュー糖	12 g
米粉（製菓用）	50 g	無塩バター	20 g	ヴァニラエッセンス	適量
ココアパウダー	10 g	ヴァニラエッセンス	適量		
米油	10 g				
無塩バター	5 g				
<コンポートダークチェリー>		<トッピング>			
ダークチェリー缶	1缶	チョコレート（削ったもの）、			
グラニュー糖	缶詰のシロップに対して10%	セルフィーユ、粉糖 など 適量			
ヴァニラエッセンス	適量				

■作り方

<ジェノワーズショコラ>

- ① 米粉とココアパウダーを合わせる。
- ② 全卵とグラニュー糖をしっかりたて、①に少しずつ加えて合わせる。
- ③ 全体に混ざったら溶かした無塩バターと米油を加える。
- ④ 型に流し入れ、170℃に予熱したオーブンで約30分焼成する。

<コンポートダークチェリー>

- ① 鍋に缶詰のシロップと、シロップの10%の重量のグラニュー糖を入れ加熱する。
- ② 温まったらチェリーを加え沸騰させる。
- ③ ヴァニラエッセンスを加えてボウルに移し、ラップを密着させて冷蔵庫で冷やす。

<ガナッシュクリーム>

- ① 生クリームを鍋に入れ沸騰させる。
- ② 刻んだチョコレートに①を加えて溶かし、そこに無塩バターとヴァニラエッセンスを加え適度な固さになるまで常温で冷ます。

<仕上げ用生クリーム>

- ① 材料をすべて合わせ、程よい固さまでたてる。

<仕上げ>

- ① ジェノワーズショコラを半分にスライスし、コンポートのシロップを塗る。
- ② 1枚にガナッシュクリームと半割のダークチェリーをのせる。
- ③ ②にもう1枚のジェノワーズショコラをのせ、ガナッシュクリームで周りを塗る。
- ④ 生クリームで周りを塗る。チェリーを飾り、削ったチョコレートやセルフィーユを添えて完成。