



【料理／スイーツ部門】金ごま香るホワイトザッハ

キャリアナリー製菓調理大阪校 カフェ総合本科2年 江川莉奈様



【材料】

●スポンジ (5号)

ホワイトチョコレート 100g / 無塩バター 50g / 金ごま油 50g
/ 金ごますりごま 40g / 粉糖 45g / 卵黄 45g / 卵白 45g / 薄力粉 81g / 塩 0.8g

●ゴマガナッシュ (160g使用)

ホワイトチョコレート 80g / 金ごまねりごま 30g / 生クリーム 100g

●ごまチュイル (約16枚分)

薄力粉 6g / 純ココア 1.5g / 粉糖 27g / 生クリーム 15g / 無塩バター 10g / 金ごまいりごま 20g / 塩 0.8g

●飾り用

金ごまいりごま 少々

【手順】

○スポンジ

1. ホワイトチョコレートを湯せんで溶かし、ポマード状にしバター・金ごま油に加え混ぜる。 / 2. 1にすりごま・粉糖・塩を順に入れ混ぜる。 / 3. 2に卵黄を数回に分けて入れ混ぜる。 / 4. ふるった薄力粉を加えさっくりと混ぜる。(粉が見えなくなる程度) / 5. 卵白はツノが立つくらいまで立てて4に1/3ほど入れ混ぜ生地が軽くなったら2残りの2/3を加えすばやく泡を潰さないように混ぜ 180度のオーブンで25分～30分焼く。

○ガナッシュ

1. ねりごまを少しずつ生クリームに加え全部混ぜたら鍋に入れ火にかけて沸騰したらすぐにホワイトチョコレートを加えてすばやく混ぜる。 / 2. 人肌より少し温かいくらいになったら冷ましたケーキにかけ冷蔵庫に冷やす。*ケーキの上で円を書くように流し側面にかかたら中心にかける。

○チュイル

1. 薄力粉・純ココア・粉糖を全て合わせてふるう。 / 2. 生クリーム・溶かしたバターを少しずつ加え混ぜ混ぜたら金ごまを加えクッキングシートに直径3cmほどの円にうすくのばし 180度で5～8分焼く。
2. 焼けたらすぐに塩をふりかける。

○飾り

ガナッシュをかけ冷ましたケーキの側面に金ごまをつける。

【企画主旨】金ごまとチョコレートを使った焼き菓子を作りたいと思い金ごまの風味が活かせるよう普通のチョコより癖の少ないホワイトチョコを使用。

【商品コンセプト】金ごま香るケーキ

【商品ターゲット／ポイント】ナチュラル志向の20代女性。噛めば噛むほど金ごまの香ばしさと風味が感じられすりごまによってしっとりした生地は口の中にまとわりにくくなっています。