

チョコレートシフォンロール



●シフォンケーキショコラ

3160 g分

60 x 40 の天板 4 枚分【800 g x 4 (約 1.5 cm 厚み)】

全卵

1500 g

シフォンケーキミックス

1000 g

水

225 g

ココアパウダー

80 g

HPエステルSP-A (乳化剤)

55 g

植物油

300 g

1. 植物油以外の材料をボールに入れを2速で5分、ホイッパーで滑らかになるまで混ぜ合わせる。
2. 高速に変えて、比重が、350 g/Lになるまで3~5分すり立てる。
3. 低速で2分混ぜ、植物油を加えながら、そのまま1分間混ぜる(比重390 g/L)。紙を引いた天板に流
4. 185℃のオーブンで、約18分焼成し、焼きあがったらすぐに天板から外す。

●シャンティ ショコラ

2070 g分

アラベスク ノワール58

280 g

生クリーム 35%

280 g

生クリーム 42%

1400 g

グラニュー糖

110 g

1. 鍋に生クリーム35%を入れ火にかけ、沸騰させる。アラベスクを加えよく混ぜる。冷やす。
2. 生クリーム42%にグラニュー糖を加、6部立てにする。1のガナッシュを加え、滑らかになるまで、混ぜ合わせる。
3. シフォンケーキのシートあたり500 gを伸ばし、巻き込む