



徳永純司シェフのレシピ

今治ブレスト Special recipe

Recipe

今治ブレストショコラ (11個分)

徳永純司シェフに今治ブレストのオリジナルレシピを考えていただきました。今治産のレモンを使ったチョコレート味の今治ブレストです。味の決め手は、徳永シェフが得意とし、お菓子作りによく使うという「ショコラオレ(ミルクチョコレート)」に、今治市の大三島産レモンの皮を使い爽やかな香りをプラスした「シャンティーショコラシトロン」。濃厚なチョコレートの味にレモンの爽やかな酸味がプラスされ、すっきりとした味わいが特長。トッピングのアーモンドや、サンドされたブラックショコラの食感も楽しい今治ブレストに仕上がっています。

※このレシピは徳永シェフのご好意で自由にお使いいただけます。ただし、営利目的で販売される場合は、事前に今治市i.i.imabari!推進課までご連絡ください。



徳永 純司 -とくなが じゅんじ-

1979年生まれ、愛媛県今治市出身。高校卒業後、関西のレストラン、ホテルで料理、パティシエを経験し、2004年からザ・リッツ・カールトン大阪のミシュランレストラン「La Baie」にてシェフパティシエ、2007年よりザ・リッツ・カールトン東京でベストリーシェフ & ショコラティエとして活躍。2015年「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」に日本代表として参加し、世界大会で準優勝、チョコレートピエス部門で1位など、数々のコンテストで優勝。2016年4月より、ホテル インターコンチネンタル 東京ベイのエグゼクティブシェフパティシエに就任。2022年より「équilibre(エキリール)」オーナー・パティシエ。

このレシピで使用する道具
 ゴムベラ・ホイッパー・ボール・手鍋・絞り袋・口金(平口金・星口金・丸口金)・オープン・天板・シルパット

1 【クレームダマンドショコラ】をつくる

●材料

- バター 29g
- 粉糖 29g
- 全卵 38g
- アーモンドプードル 29g
- 薄力粉 4g
- ココア 5g

●道具 平口金 5



- ①バター、粉糖、全卵を順に合わせる。
 ②アーモンドプードル、薄力粉、ココアをふるい、1と合わせる。

2 【シューショコラ】をつくる

●材料

- 牛乳 60g
- 水 60g
- バター 48g
- 塩 0.6g
- グラニュー糖 6g
- 薄力粉 63g
- ココアパウダー 5g
- 全卵 135g
- アーモンドスライス 適量
- 粉糖 適量

●道具

星口金 10切-10

オープン180℃ 20分
 ダンパー開 10分
 直径55mm



- ①牛乳、水、バター、塩、グラニュー糖を沸かす。
 ②ふるった薄力粉とココアパウダーを加え、火にかける。



- ③火から下ろし、全卵を少しずつ加えていく。
 ④直径55mmに絞り、その上にクレームダマンドショコラを絞る。



- ⑤アーモンドスライスをのせ、粉糖を振りかける。
 ⑥180℃のオープンで20分、ダンパーを開けて10分焼成。

3 【シャンティーショコラシトロン】をつくる

- 材料
生クリーム35% ……70g
水あめ ……12g
レモンゼスト ……0.25個
ショコラオレ40% ……60g
生クリーム35% ……140g

- 道具
星口金 10切-5



①生クリーム70g、水あめ、レモンゼストを沸かし、溶かしたショコラオレを加えて乳化させる。



②生クリーム140gを混ぜ合わせ、冷蔵庫で寝かせる。

③泡立てる。

4 【クレームショコラプラリネ】をつくる

- 材料
牛乳 ……100g
バニラビーンズ ……0.1本
卵黄 ……20g
グラニュー糖 ……20g
薄力粉 ……5g
コンスターチ ……6g
ショコラワール61% ……33g
生クリーム40% ……60g
プラリネアラシエンヌ…50g

- 道具
丸口金 8



①牛乳、バニラビーンズ、卵黄、グラニュー糖、薄力粉、コンスターチでクレームパティシエールを作る。



②溶かしたショコラワールを加えて乳化させ、冷ます。

③生クリームを8分立てにし、1と合わせ、プラリネアラシエンヌを合わせる。

5 【ブラックショコラ】をつくる

- 材料 ショコラワール…適量 テンパリングし薄くのばす。

6 【①～⑤の工程でできたもの】を組み立てる



①シューショコラを半分にスライスする。

②下にクレームショコラプラリネを絞る。

③ブラックショコラをのせ、シャンティーショコラシトロンを絞る。



④シューショコラをのせ完成。

完成!!

