



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。