

## 自分でつくる フォンダンショコラ【8個分】



チョコレート



ケーキ専用粉



ココアパウダー



焼き型



ギフト用ラッピング袋

### ○セット内容

ビターチョコレート 70g／ケーキ専用粉 30g／ココアパウダー 10g／焼き型 8個／ギフト用ラッピング袋(タイ付き) 8枚

### ○自分で用意する材料

食塩不使用バター(有塩バター、ケーキ用マーガリンでも可) 60g／卵(L玉) 2個／砂糖(またはグラニュー糖) 40g／牛乳 小さじ1(5ml)／約60℃のお湯 適量

※有塩バターを使用すると、食塩不使用バターでつくったものに比べて、多少塩辛く仕上がります。

### ○使用する道具

オーブン／冷蔵庫／ボウル(大2個、小1個)／シリコンスパチュラ(調理ペラ)／電動ハンドミキサー(または泡立て器)／計量スプーン(小)／網／スプーン

### ○はじめる前に

○自分で用意する材料はあらかじめ計量しておきます。

○バター、卵を室温に戻しておきます。

○湯せん用のお湯(約60℃)を用意しておきます。

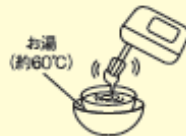
(チョコレートの湯せん用(約50℃)と卵の湯せん用(約60℃)として使います。)

### ○つくり方

- ① ボウル(大)に湯せん用のお湯を入れて少しおきます。ボウル(小)にチョコレートとココアパウダー、バター60gを入れ、約50℃の湯せんにかけて溶かします。



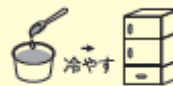
- ② 別のボウル(大)に卵2個を入れてはぐし、約60℃の湯せんにかけながら砂糖40gを少しずつ入れて、電動ハンドミキサー(または泡立て器)で泡立えます。生地が人肌より少し温かくなったら(約40℃)湯せんからはぐし、電動ハンドミキサーで5分以上生地が白っぽくなり、落とす時跡が残る位まで泡立えます。(泡立て器の場合は更に時間がかかります。)



- ③ ①を②に入れ、シリコンスパチュラ(調理ペラ)で底をすくうようにしっかりと混ぜ、牛乳小さじ1(5ml)、ケーキ専用粉(●品質保持剤が入らないようにご注意ください。)を加えて混ぜます。



- ④ スプーンで焼き型に均等(8等分)にして分け入れ、冷蔵庫で約1時間(または冷凍庫で約20分)冷やします。※冷やし時間が足りないとき、生地の中まで火が通ってしまい、中央の柔らかい食感が失われます。



- ⑤ オーブンから天板を取り出し180℃に温めはじめます。(予熱)(●オーブんに天板がついておらず、オーブレンジのターンプレート等をご使用の際は、ヤケドにご注意ください。)

- ⑥ 冷えた④を天板に開をあげて並べ、180℃のオーブンで8～10分焼きます。オーブンの機種により焼き時間が多少異なりますので、必ず8分で一度様子を見てください。焼きあがらない場合は必ず1分ずつ焼き時間を追加してください。

※生地の上表面と側面だけ焼けていて中心に直径2cmほどしっかりとした濃い色の部分が残る位が焼きあがりの目安です。フォンダンショコラとは中身がとろけているのが特長です。

※焼きすぎると生地が中央に火が入りすぎてしまい、中の柔らかい食感が失われます。

- ⑦ 網の上で冷まします。ギフト用ラッピング袋に入れてタイでとめます。

※焼きたても美味しくいただけます。

※中央が柔らかい食感のため冷めると中央がくぼみます。

- スプーンですくってお召し上がりください。

- 焼き型から外す場合は、つくり方⑦の後冷凍してから焼き型をきれいにはがしてください。

- 袋に入れたフォンダンショコラは冷蔵庫で保管し、お早めにお召し上がりください。1個につき電子レンジ(500W)で約10秒温めると一層おいしくなります。温まらない場合は必ず10秒ずつ時間を追加してください。ラッピングしたままの電子レンジ、オーブン、オーブントースターの使用は絶対に避けてください。

