



フォンダン・オ・ショコラ・スペシャル



出来立ての熱々を食べると、中からトロッとチョコレートが流れ出します。甘さをおさえた、ちょっと大人気分に浸れる定番のチョコレートスイーツです

材 料（6個分）

【生地】

クーベルチュールスイートチョコレート （製菓用チョコレート）	90 g
よつ葉バター（食塩不使用）	27 g
卵黄	大2個
製菓用小麦粉	44 g
卵白	大2個
グラニュー糖	30 g
溶けない粉糖	適量
西脇の篠田さんの いちごジャム	適量

【ガナッシュ】

生クリーム	30 g
クーベルチュールチョコレート	30 g



作り方

【ガナッシュ】



1. 刻んだチョコレートを50℃～60℃の湯せんにつけ、
ゆっくりゴムベラで混ぜて溶かす
そこへ、人肌に温めた生クリームを加えて、よく混ぜる。

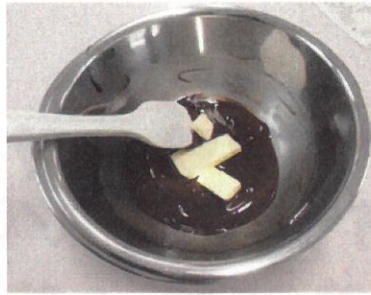


2. 1をシリコン型に入れて、冷やし固める。
シリコン型がない場合は、絞り出せる固さ程度まで冷やし、
絞り出し袋に入れる。球状に絞り出し、冷凍庫で固める。

【生地】



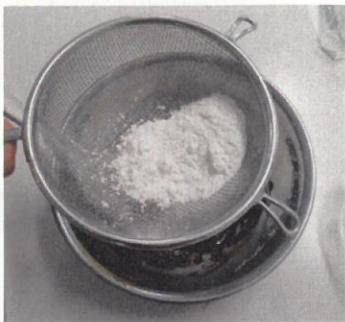
1. チョコレートを 50℃～60℃の湯せんにかけて、よく溶かす。



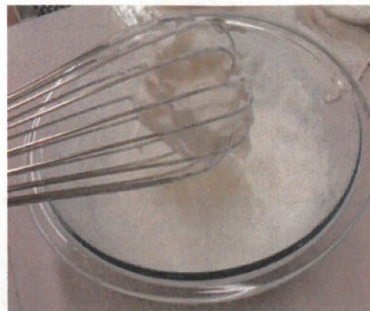
2. 1にバターを加えて、よく混ぜて、完全に溶かす。



3. 卵黄を1個ずつ加えて、よく混ぜる。



4. 小麦粉をふるいながら、一気に加えて、手早く混ぜる



5. きれいなボールに卵白を入れて、固く泡立てる。しっかりとメレンゲを作り、グラニュー糖を2回に分けて加える。



6. メレンゲの1/3を加えてよく混ぜ、残りのメレンゲは泡を消さないように、さっくりと混ぜる。



7. 出来上がった生地をカップに分けていれ、その上にガナッシュを入れ、更にその上に生地をかぶせる。



8. 180℃に温めたオーブンで 15分程焼く。竹串をさして、何もついてこなければ、出来上がり。



8. 出来上がったら、粉糖をふりかける。
必ず、電子レンジで 20～30 秒温めて、熱々を食べてね。

for you



☆おたのしみ☆

7の所で、6個のうちの2個には、ガナッシュと篠田さんのいちごジャムを入れましょう。

友達にプレゼントした時に、いちごジャムが入っていたら、“あたり!”なんて言うと、ちょっと楽しいかも??

for you



ワンポイント

チョコレートの生地が固くなりすぎてしまった時には、もう一度湯せんにかけて温めましょう。