

## 自分で作る フォンダンショコラ (8個分)

### ◎セット内容

原料			付属品	
				
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 直径約5.5cm 8個	ギフト用ラッピング袋(タイ付き) 8枚

### ◎用意する材料

食塩不使用バター 60g  
(有塩バターを使うと少し塩味が増します。)  
卵(L玉) 2個  
砂糖 40g  
牛乳 5ml(小さじ1)  
お湯(約60℃) 適量  
(60℃を目安 沸騰したお湯:水道水=6:4)

### ◎使用する道具

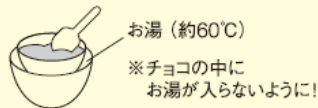
オーブン  
ボウル(大2個、小1個)  
ゴムベラ  
電動ハンドミキサー(または泡立て器)

### ◎はじめる前に

- 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。

### ◎つくり方

- ① ボウル(小)にチョコレートとココアパウダー、バターを入れ、約60℃のお湯にかけて溶かします。



- ② 別のボウル(大)に卵を入れてほぐし、約60℃のお湯せんをかけながら砂糖を少しずつ入れて、電動ハンドミキサー(または泡立て器)で混ぜながら約40℃(お風呂のお湯くらいの温度)まで温めます。湯せんから外し、電動ハンドミキサーで白っぽくなるまで約5分(泡立て器で約30分)泡立てます。目安:ボールの中で垂らした時に跡が残るくらい



- ③ ①を②に入れ、ゴムベラで底をすくうようにしてしっかりと混ぜ、牛乳、ケーキ専用粉を加えて混ぜます。  
●品質保持剤の袋が入らないようにご注意ください。

- ④ スプーンで焼き型に均等に分け入れ、冷蔵庫で1時間以上(または冷凍庫で20分以上)冷やします。  
※冷やし時間が足りないと焼いた時、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予熱として180℃に温めはじめます。

- ⑥ 冷えた④を天板に間をあけて並べ、180℃のオーブンで8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。焼き上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。焼きすぎると中の柔らかい食感が失われます。焼き上がりの目安:生地の周囲だけ焼けていて中心に直径2cmほどしっとりとした濃い色の部分が残るくらい

- ⑦ 網などの上で粗熱をとります。

- 焼き上がり後は中央がくぼみます。
- 焼き型から出す場合は、粗熱が取れてから、約20分冷凍してください。焼き型の継ぎ目の底側からはがすときれいに取れます。
- 温かい状態でお召し上がりいただけると中のとろけている食感が楽しめます。
- 温める際は1個につき電子レンジ(500W)で約10秒、温まらない場合は必ず10秒ずつ追加してください。ラッピング袋から出して温めてください。
- 中が柔らかいのでスプーンでお召し上がりください。
- お早めにお召し上がりください。
- 保存する場合はラップやラッピング袋などで包み、冷蔵庫に入れてください。