



焼きたてをいただくととろ〜り熱々ショコラがあふれる

フォンダンショコラ

対応製品名 : スマートパワーハンドミキサー

使用部品 : バルーンウィスク

調理時間 : 60分 (ガナッシュを冷やす時間は除く)

材料

(マフィンカップ6個分 底径6cm×高さ5cm)

〈 ガナッシュ 〉

スイートチョコレート	60g
無塩バター	15g
生クリーム	60g
コンスターチ	8g
リキュール	小さじ1

〈 生地 〉

スイートチョコレート	110g
無塩バター	75g
ココアパウダー	50g
薄力粉	20g
生クリーム	60g
卵白	80g (冷やしておく)
卵黄	3個分
グラニュー糖	80g

作り方

下準備

- ・湯せんの準備をしておく (50℃)。
- ・オーブンを190℃に予熱しておく。
- ・ココアパウダーと薄力粉は合わせてふるっておく。
- ・絞り袋に丸口金をつけておく。
- ・6×12cmのアルミホイルの型を作る。

1. ボウルにチョコレートとバターを入れ、湯せんで溶かす。鍋に生クリームを入れて火にかけて沸騰させ、それを少しずつボウルに加え泡立て器で混ぜる。乳化させたらコンスターチを入れて混ぜリキュールも加えて混ぜる。
2. アルミホイルの型に流し入れ、冷凍庫で約2〜3時間固める。固まったガナッシュを3cm程度の正方形、6等分にカットする。使用する直前まで冷凍庫で冷やしておく。
3. 生地を作る。チョコレートとバターをボウルに入れて湯せんで溶かす。生クリームを入れ、つやが出るまでゴムべらで混ぜる。卵黄を加え、泡立て器でよく混ぜる。
4. 別のボウルに卵白を入れ【ウィスク】でスピードを1→5に徐々に上げてメレンゲをたてる。途中、グラニュー糖を3回くらいに分けて加えて泡立て、とろりとしたメレンゲを作る。
5. メレンゲの1/2を人肌くらいに温めた3に加え泡立て器でざっくり混ぜ合わせる。ふるっておいたココアパウダーと薄力粉を加えて泡立て器で混ぜる。
6. 残りのメレンゲを加えて、ゴムべらで泡をつぶさないように全体をさっくりと混ぜる。マフィンカップの1/3くらいの高さまで生地を絞り入れて、2のガナッシュを中央に押し込む。
7. ガナッシュの上に残りの生地を8分目まで絞り入れて、予熱しておいた190℃のオーブンで約10分ほど焼く。出来上がったら、温かい状態でいただく。