

オーガニック教室 2019年1月

【チョコレート大好き！】

【フォンダン ショコラ】

- ・チョコとバターを溶けやすいよう細かく刻むと、より早く作れます。
- ・濃厚に仕上げるため、空気を含ませない感じで混ぜ合わせてください。
- ・クーベルチュールチョコレートは、70%くらいのものが最適です。
- ・常温でも、冷やしても、また軽く温めても、美味しくいただけます。

フォンダンショコラ 150g × 6個分

アロヨ 72% 290g

全卵 250g

バター 250g

グラニュー糖 110g

調理時間: 約 28分

- 1) チョコレートとバターをボウルに入れます。湯煎をして、混ぜ合わせながら溶かします。
- 2) グラニュー糖を加え、混ぜ合わせます。(このときグラニュー糖は溶けきらない)
- 3) 湯煎をしたまま溶きほぐした全卵を少しずつ加え、混ぜ合わせます
- 4) クッキングシートを敷いたパウンドケーキ型にまたはデコレーションケーキ型(丸型)に流し込む。
- 5) 180度に設定したオーブンで20分弱、焼き上げます。
上面の焼き具合が「中央がレアな感じ」で取り出して下さい。
粗熱をとってから、冷蔵庫にしまい冷えた後に型からはずします。
- 6) お皿に盛り付け常温、若しくは軽く温めて召し上がります。

【ホット チョコレート】

20g グラニュー糖

8g ココアパウダー

280g 水

42g トロワコンチ 61%

10g ラクテ 42%



- 1) グラニュー糖とココアパウダーをボールに入れホイッパーですり合わせる。
- 2) 1)のボールに水を少しずつ入れながらココアのダマが出来ないようにホイッパーでかき混ぜながら入れて行く。
- 3) 2)を鍋に移し火にかかけかき混ぜながら沸騰させる。
沸騰して弱火にしさらに2分間ホイッパーでかき混ぜながら沸騰させ続ける。
- 4) 火を止めパーミックスでさらに2分間かき混ぜる。
この作業で非常に滑らかなホットチョコレートになる。