

# CHOCOLAT

Chocolate



## 材料 カヌレ型5個～6個分

A	牛乳	250 g	C	卵黄L	2個
	無塩バター	15 g	I	卵白	20 g
	チョコレート	30 g			
B	微細グラニュー糖	90 g	D	ラム酒	25 g
	薄力粉	35 g			
	コーンスターチ	30 g			
	ココアパウダー	10 g			

型塗り用バター 適量  
(室温にもどしておく)

## 生地を作る \*前日までに

- ① 小鍋にAの牛乳・バターを入れて60℃くらいに温める。
- ② 小ボールに細かく刻んだチョコレートを入れ湯煎にかける。
- ③ チョコレートが溶けたら、①の牛乳液を少しずつ入れ混ぜ乳化させていく。液状になったら①の小鍋に戻し入れる。
- ④ ボールにBをふるい入れ、③を1/3ほど加え、ホイッパーで静かに混ぜる。
- ⑤ Cをあわせてほぐし、ボールに全て入れホイッパーで静かに混ぜる。
- ⑥ 残りの牛乳液を全て入れてムラなく静かに混ぜる。
- ⑦ 1～2度こしてラム酒を入れ、冷蔵庫で一晩寝かす。

## カヌレ焼成 カヌレは焼きが大切 自分のオープンとしっかり向き合しましょう

- 1 カヌレ型に指でバターをまんべんなく厚く塗る。底も丁寧に。焼きムラの原因になるので丁寧に作業しましょう。
- 2 50℃～55℃の湯煎を作る。
- 3 オープンを250℃に予熱しておく。
- 4 一晩寝かせた生地を、湯煎にかけて卵に火が通らないように、人肌35℃くらいになるように、ゴムベラに温度計を添えながら静かに混ぜる。
- 5 温めた生地をバターを塗ったカヌレ型に8分目まで注ぎ入れる。

- 6 空気を抜くため、軽くトントン打ち付ける。
- 7 はじめの20分は230℃、その後190℃～200℃に下げて40分焼く、合計60分。  
焼き始めから30分で、オープンから出してミトン装着し火傷に注意しながら
- 8 底上げ防止のためカヌレ型の底をトントン打ち付ける。
- 9 表面焦げ防止のため、アルミホイルをかぶせ焼く。
- 10 焼きあがったら網の上に型からすぐに出す。

## Memo

お渡しいたしました文章・写真・レシピなどの著作権は「Cherry Bonjour」に所属し、公衆送信・無断転用・ネットへの公開・レッスンでの使用を固くお断りしています。