

フォンダンショコラ

材 料 マフィン型(ココット)4個分

ガナッシュ

チョコレート	35g
生クリーム	35g
好みのリキュール	小さじ1

生地

チョコレート	50g
無塩バター	25g
卵黄	1個分
薄力粉	12g
アーモンドパウダー	10g
ココア	3g
ベーキングパウダー	1g
卵白	1個分
グラニュー糖	15g



1. ガナッシュを作る

耐熱の容器に刻んだチョコレートと生クリームを入れ、電子レンジ(600W)で30秒加熱する。レンジから取り出して30秒ほどたってから、中央からくるくとホイッパーで混ぜてチョコレートを溶かす。リキュールを加え、絞りだし袋に入れて、絞り出せる固さまで冷やし固めておく。

2. 生地を作る

- 準 備 ・薄力粉とアーモンドパウダーとベーキングパウダーをあわせてふるう
・オーブンを180度に温める

- 作り方 ①ボウルに刻んだチョコレートと無塩バターを入れ、湯せんにかけて溶かす。溶けたら、卵黄を入れ、ホイッパーでよくかき混ぜる。
②薄力粉・アーモンドパウダー・ベーキングパウダーをあわせてふるっておいたものに加え、さっくりと混ぜ合わせる。
③別のボールに卵白をほぐし、グラニュー糖を3回にわけて加え、角が立つまで泡立て、しっかりとしたメレンゲを作る。
④②にメレンゲの半量を加えて、さっくりと混ぜる。メレンゲの筋が少し残る程度で残りのメレンゲを加え、メレンゲの筋がやっと消えるくらいまでに同様に大きく混ぜる。
⑤マフィン型の1/3の高さまで生地を入れ、冷やし固めておいたガナッシュの1/4量を絞り出し、さらに生地を型の8分目まで入れる。
⑥180度に温めたオーブンで表面がひび割れて、ガナッシュがあふれそうになるまで焼く。おおよそ12~13分。

🔥 冷めてしまったら電子レンジで10~15秒温めましょう。🔥
また、チョコレートがとろ~りと溶け出します。