

DESSERT

フォンダン・ショコラ

記念日や大切な人のおもてなしにぴったりのデザート。

レアに焼いたチョコレート生地を割ると、中からとろりとしたチョコレートが流れでる魅惑のデザート。寒い季節にレストランで大人気のフォンダン・ショコラ、記念日や大切な人のおもてなしにぴったりです。セルクル型がなくてもココットで作ることができます。



材料

直径6cmセルクル6個分
セミスイートチョコレート：125g
バター：115g
全卵：83g
グラニュー糖：100g
薄力粉：15g
コーンスターチ：20g

A)
セミスイートチョコレート：100g
牛乳：140g
グラニュー糖：7g
コニャック：小さじ1/2

バニラアイスクリーム：適宜

作り方

Step 1

チョコレートソースを作ります。

A)の牛乳を沸かし、細かく刻んだチョコレートに流し入れゆっくりと混ぜながら滑らかにします。

コニャックを加えます。



Step 2

生地を作ります。

バターとチョコレートを湯煎にかけ溶かし合わせます。あたたかい状態を保ちます。

Step 3

全卵とグラニュー糖をあわせて、人肌まで湯煎で温め、STEP 2に2～3回に分けて合わせます。

Step 4

ふるった薄力粉とコーンスターチを加えて混ぜます。

Step 5

オーブンプレートに置いたセルクルにベーキングペーパーを敷き、流し入れます。



Step 6

200°Cに温めたオーブンで13分焼成します。

Step 7

器にチョコレートソースを敷き、セルクルとベーキングペーパーをはがした生地をお皿に盛り付けます。

バニラアイスを添えれば完成です。

