St. Valentine´s Day
2010. 2 AOKI COOKING

街中がハートとチョコレートでいっぱいになる季節。
大切な人を思い、気持ちをこめてお菓子づくりしませんか？
焼きたてにフォークを入れると、中からとろーりあたたかいチョコが流れ出します。

フォンダンショコラ （材料　直径６ｃｍ×３ｃｍプリン型１０個分）

濃厚でビターな、大人の魅力

【ショコラ生地】

クーベルチュールチョコ	７５ｇ
無塩バター	７５ｇ
卵黄	３個分
グラニュー糖	４０ｇ
ココアＰ（ふるう）	４５ｇ
生クリーム	７５ｇ
薄力粉（ふるう）	３０ｇ
卵白	３個分
グラニュー糖	６０ｇ

【ガナッシュ】

クーベルチュールチョコ	１５０ｇ
生クリーム	１２０ｇ
ラム酒	大さじ１
粉砂糖	適量

（作り方）

１．チョコとバターは湯せんにかけ一緒に溶かして、人肌に冷ましておく。
２．型にバター（分量外）を塗り、強力粉（分量外）をはたいておく。
３．ボウルに卵黄と砂糖を入れ、白っぽくなるまですり混ぜる。生クリーム、ココアＰの順に加え、その都度混ぜる。
４．　別のボウルでメレンゲを作る。（８分立て）
５．（３）に（１）をざっと混ぜたら（４）のメレンゲを加え、ホイッパーでざっと混ぜたら粉を加え、ボウルを回しながら混ぜる。　※メレンゲをつぶさないように！
６．型に生地を８分目まで入れ、１８０℃で９分、１６０℃に下げて１２～１４分、竹串をさして生地がつかなくなるまで焼く。
７．焼き上がったら型から抜き、網の上で冷ます。

（ガナッシュ　→　組み立て）

１．鍋で生クリームを沸騰させ、ボウルに入れたチョコの中に入れ、しばらく置いてから、ゆっくり混ぜ溶かす。ラム酒を入れて混ぜ、冷ましておく。
２．ケーキの底をナイフで丸くくり抜く。＊ふたにするので取っておくこと。開けた穴からケーキの中身をスプーンなどを使ってかきだす。
３．穴にガナッシュを詰めて、ふたをする。　※この状態で冷蔵庫で１週間保存できます。
４．食べる直前に電子レンジ、５００Ｗ－１５～２０秒程あたためて皿に乗せ、粉砂糖をふる。お好みで、ホイップクリーム、カシスのソルベを添えるとＧＯＯＤ！！

残りものでアレンジ♪

トリュフ：
ガナッシュの残りにくり抜いたクラム（中身）を混ぜ、少し固まってからひと口大に丸めてココアＰをまぶす。

クラムショコラ：
ガナッシュの残りにくり抜いたクラムを混ぜ、少し固まってから棒状にまとめ、ラップにくるんで冷やす。８ｍｍ厚さに端から切る。