

## フォンダン・ショコラ

- ★ スイートチョコレート…………… 100g
- ★ 無塩バター…………… 90g
- ★ 卵…………… 140cc
- ★ グラニュー糖…………… 85g
- ★ 薄力粉…………… 35g
- ★ ココア…………… 7g
- ★ ブランデーまたはグランマニエ…10cc



- ① 薄力粉とココアはよく混ぜ合わせてからふるっておく
- ② ボウルに溶いた卵にグラニュー糖を加え、空気が入らないようによくすり混ぜる。
- ③ 別のボウルにチョコレートを入れ、その上に5mm角にカットしたバターを入れて湯煎にかける。  
バターが半分くらい溶けたら湯煎から外し、艶っぽくなるまで混ぜる。
- ④ ②に③を少しずつ加え、空気が入らないようにプルツとなるまで混ぜる。
- ⑤ お酒を加えてさらに混ぜる。
- ⑥ ①を少しずつ加えて混ぜる。
- ⑦ 型に流して230度のオーブンで7～8分焼く。
- ⑧ あら熱がとれたら冷蔵庫で冷やしてから型から外してできあがり。

※電子レンジで20秒ほど温めてからお召し上がりください。

## タルト・オ・ショコラ

- ★ 市販のタルト（直径6cm）……3個
- ★ スイートチョコレート…………… 100g
- ★ 生クリーム…………… 70g
- ★ グランマニエ…………… 7cc
- ★ くるみ…………… 15g



- ① 湯煎で溶かしたスイートチョコレートに生クリームを加え混ぜる。
- ② ①にグランマニエを加えてさらに混ぜる。
- ③ 細かく刻んだくるみを加えてさらに混ぜる。
- ④ タルトに流して冷蔵庫で冷やしてできあがり。

