

## チョコのミルフィーユ

合計加熱調理時間 約40分

[1人分：568kcal/食塩相当量：0.1g]

サクサクと心地よいパイ生地と、甘さ控えめのチョコクリームシンプルなミルフィーユです。



## 材料（6人分）

<材料a>	
強力粉	80g
薄力粉	150g
ココアパウダー	20g
無塩バター（1cm角に切る）	180g
冷水	125g
製菓用スイートチョコレート（細かく刻む）	50g
生クリーム	200g
洋酒	小さじ1
粉糖	適宜

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

## 分量

6人分

## 設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1（ステップ1）	ホットエア	-	20分	200℃
1（ステップ2）	ホットエア	-	20分	160℃

## 下ごしらえ

- ・<材料a>は合わせてふるう。
- ・無塩バターは冷凍庫で冷やす。

## 作り方

1. 台の上に<材料a>をのせ、中央に穴を開けてドーナツ型にし、無塩バターを入れる。
2. 1のバターに冷水をかけ、スクッパーで周りの粉を混ぜ込みながらひとまとめにする。生地を練り込まないよう、スクッパーでバターをさらに細かく（大豆粒位）カットしながらまとめる。
3. 2を粉気が残る位でも寄せ集め、ラップで包んで冷蔵庫で半日～1日休ませる。
4. 3の生地を綿棒で15cm×45cm位に伸ばし、三つ折りにして90度回転させ、再度15cm×45cm位に伸ばして三つ折りにし、冷蔵庫で1時間冷やす。これをもう一度繰り返す。
5. 4の生地を冷蔵庫から取り出し、ホテルパンより一回り大きなサイズに伸ばす。20mmのホテルパン1枚に敷き詰め、側面は折り曲げて貼りつける。フォークで均等に穴をあけ、冷蔵庫で1時間休ませる。
6. 5のホテルパンを登録メニュー【設定1】で予熱後、加熱する。
7. 加熱開始から20分後、6のホテルパンを取り出し、65mmの穴あきホテルパンでフタをし、スチコンに戻し入れる。
8. 加熱終了後、7のホテルパンを取り出し、パイ生地を網の上ののせて粗熱を取る。
9. ボールに製菓用スイートチョコレートを入れ、湯煎にかけて溶かし、粗熱を取る。生クリームを入れてハンドミキサーで8分立てに泡立て、洋酒を加える。
10. 8のパイ生地を3等分にカットし、間に9のチョコクリームを均等に絞り出して重ねていき、天面に粉糖をかける。



## 調理ポイント

- ◆作り方2でバターが溶け込まないよう、気温が高い時は生地を冷凍庫で冷やしながら作業するとよい。
- ◆切り分けるのが難しい時は、パイ生地を一人前にカットしてからクリームを挟むとよい。