スチームモード ホットエアモード コンビモード

合計加熱調理時間 約40分

[1人分: 214kcal/ 食塩相当量: 0.1 g]

### ふっくら軽い口当たりのやさしいお菓子。



## 材料 (36人分)

クーベルチュール 無塩バター	480g 480g
<材料a>	
卵黄	24個分
グラニュー糖	480g
生クリーム	450cc
卵白	24個分
グラニュー糖	480g
薄力粉	240g
純ココア	240g

※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

36人分 ホテルパン1分の1 20mm 3枚分 (直径18cmのスポンジ型 6台分)

#### 設定

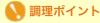
設定	モード	水蒸気量	時間	温度	風量
1	コンビ	40%	40分	140°C	標準

# 下ごしらえ

- ・クーベルチュールは細かく刻む。
- ・薄力粉、純ココアは合わせて2~3回ふるう。(※1)
- ・スポンジ型はバター(分量外)を塗り、オーブンシートを敷く。

### 作り方

- 1. ボールにクーベルチュール、無塩バターを入れ、湯煎にかけて溶かす。
- 2. 別のボールにく材料a>を入れてよく混ぜ合わせる。
- 3. 別のボールに卵白、グラニュー糖Bを入れてメレンゲを作る。(しっかり角が立つまで)
- 4. 2に3のメレンゲの1/3量を加えてよく混ぜ合わせ、1を3回に分けて加えて混ぜ合わせる。
- 5. 4に3のメレンゲの1/3量を加えてよく混ぜ合わせ、(※1)を3回に分けて加えて混ぜ合わせる。
- 6. 5に残りの3のメレンゲを加えて混ぜ合わせる。
- 7. 6の生地をスポンジ型に流し、20mmのホテルパン3枚にのせて【設定1】で予熱後、加熱する。
- 8. 加熱完了後、7のホテルパンを取り出し、ブラストチラーなどで冷やす。



- 調理ポイント ◆メレンゲを加えて混ぜ合わせる際は、メレンゲの気泡をつぶさないようにすること。
  - ◆作り方7でスチコンはあらかじめ予熱しておき、型に生地を流し込んだらすぐに入れること。