

フォンダンショコラ

合計加熱調理時間 約 10分

[1人分：299kcal/食塩相当量：0.1g]

熱々のチョコレートがとろけるフォンダンショコラ。ひと手間かけて本格的に。



材料（12人分 [1人分1個]）

製菓用スイートチョコレートA（粗く刻む）	80g
生クリームA	80g
お好みの洋酒 （コアントロー、ラム、グランマニエ、 ブランデーなど）	小さじ2
製菓用スイートチョコレートB（粗く刻む）	200g
無塩バター	40g
生クリームB	120g
卵黄	4個分
小麦粉	20g
ココアパウダー	5g
卵白	4個分
グラニュー糖	80g

※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

12人分 [1人分1個]
（直径6cm×高さ4.5cmのマフィン型紙カップ 12個分）

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	-	5分	180℃
1（ステップ2）	ホットエア	-	5分	150℃

下ごしらえ

- ・小麦粉、ココアパウダーは合わせてふるう。（※1）

作り方

1. ボールに製菓用スイートチョコレートAを入れ、水滴が入らないようにフタをして湯煎にかけて溶かす。生クリームA、お好みの洋酒を加え、なめらかになるまで混ぜ合わせる。
2. 1のボールを氷水にあてながら冷やし、まとまるように固まってきたらラップに棒状に置いて、めん棒状に形作り（直径2.5～3cm）、冷蔵庫でしっかり固める。
3. ボールに製菓用スイートチョコレートB、無塩バターを入れ、水滴が入らないようにフタをして湯煎にかけて溶かす。生クリームB、卵黄を加えて混ぜ合わせ、（※1）を加えてさらに混ぜ合わせる。
4. ボールに卵白を入れてもったりとするまで泡立て、グラニュー糖を加えてメレンゲで字が書けるくらいまで泡立てる。
5. 3に4の半量を加えてさっくり混ぜ、残りも加えて泡を消さないように混ぜる。
6. 5の生地をマフィン型に約45gずつ流し入れ、12等分に切った2を軽く押し込み、残りの生地をフタをするように入れ、20mmのホテルパン1枚に並べる。
7. 6のホテルパンを登録メニュー【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、マフィン型からはがして器に盛る。



調理ポイント

- ◆生地の状態によって加熱時間を調節すること。（焼き上がり目安：生地に軽くヒビが入るくらい）
- ◆マフィン型の紙カップからはがす際にチョコが流れやすいので、焼き立てを提供する場合はココットなどの容器で作り、そのまま提供してもよい。
- ◆冷めた場合は提供前にレンジ（500W）で20秒温める。
- ◆ホイップクリーム、アイスクリーム、ベリーソース、チョコレートソース、ラスク、クッキー、イチゴ、粉糖など、お好みのトッピングで仕上げてもよい。