

# Fondant au chocolat de Grand Marnier

フォンダンショコラ グランマルニエ

レンジで温めるとグランマルニエが香る  
チョコレートソースがとろけでる 大人のフォンダンショコラ

creme fondant Stade melanger  
フォンダンクリーム SM

◆スタッドメランジュ	45g
◆水	15g
◆グラニュー糖	30g
◆ココアパウダー	7.5g
◆ダークチョコレート	22.5g
◆ヘーゼルナッツペースト	15g
◆グランマルニエ	45g

1. スタッドメランジュに水を加え、よく混ぜ合わせる
2. グラニュー糖を加え、よく混ぜ合わせる
3. ココアパウダーを加え、よく混ぜ合わせる
4. 40℃に溶かしたダークチョコレートを加えよく混ぜ合わせる
5. グランマルニエを少しずつ加え、その都度よく混ぜ合わせる



Gateau au chocolat  
ガトーショコラ生地

フレキシパン VOLCANSヴォルカン 1159 18取  
80mlΦ70mm 高さ 35mm 使用 18個分

◆ダークチョコレート	200g
◆無塩バター	100g
◆卵黄	120g
◆グラニュー糖 A	90g
◆生クリーム 32%	80g
◆ココアパウダー	30g
◆薄力粉	60g
◆卵白	240g
◆グラニュー糖 B	140g

1. ダークチョコレートと無塩バターを合わせて溶かしておく
2. 卵黄とグラニュー糖Aと生クリームを混ぜ合わせ温める
3. 1.と2.を混ぜ合わせる
4. 卵白とグラニュー糖Bでメレンゲを作る
5. 4.に3.の半量を加え混ぜ合わせる
6. ふるっとおいたココアパウダーと薄力粉を半量加える
7. 5.と6.をもう一度くりかえし、型に流し入れる
8. 160度で約20分焼成する
9. 冷蔵庫で冷やし、型から外す
10. フォンダンクリーム SM を絞り入れる

produced by KUMIKO OKATSU