

「フォンダン」はとろけるという意味です

フォンダン・ショコラ ～ガナッシュ～

■まず初めにやること

- ・計量をすべて終わらす。
- ・50℃位の湯煎を用意する。
- ・チョコレートとバターを細かく刻んでおく
- ・オーブンを210℃に予熱しておく

材 料

6.5cmのカップ6個分

■ガナッシュ

スイートチョコレート	60g
生クリーム	60g
洋酒（ラム酒などあれば）	小さじ2

作り方

作業時間15分 ※冷やし固める時間を除く

■ガナッシュを作ります

- ① 鍋に生クリームを入れて沸騰させ、火を止める。
細かく刻んだチョコを一気に加え、つやが出るまでよく混ぜる。
洋酒も加え、さらに混ぜる。



- ② ラップを敷いた器にチョコを流し込み冷蔵庫で一晩、又は冷凍庫で2時間位冷やす。
固まれば6等分に丸めておく。



Check Point

チョコは加熱しすぎに注意！！
分離して元に戻りません。

「ショコラ」はチョコレートです（フランス語）

フォンダン・ショコラ

～チョコレート生地、仕上げ～

材 料

■チョコレート生地	
スイートチョコレート	125g
無塩バター	125g
全卵	3個
グラニュー糖	40～50g
薄力粉	50g

作り方

所要時間 25分

■チョコレート生地を作ります

① 耐熱ボウルにチョコ・バターを入れ、50℃位の湯煎で溶かす。

*湯煎の温度が高くとチョコが分離し、風味も飛びます。

② 別のボウルに卵・グラニュー糖を入れ、砂糖のザラザラがなくなるまで泡立て器ですり混ぜる。

③ ①のボウルに②を加えて混ぜ合わせる。

薄力粉をザルでふるいながら加え、粉気がなくなるまで混ぜ合わせる。

■仕上げます

④ 直径6cm位のカップに、チョコ生地を1/3位まで入れる。
固めておいたガナッシュを中央に入れ、上からさらに残った生地を加えて蓋をする。

*ガナッシュは中央に入れます。ずれると焼いた後にガナッシュがあふれ出てしまうこともあります。

⑤ 210℃に予熱したオーブンで9分位焼く。

表面に少しひび割れが出来たら、大体OKです。

食べる直前に、生地を電子レンジ(500W)で30秒温める。

*賞味期限 冷蔵庫で3日位です。

