



フランス語でフォレは森、ノワールは黒いという意味

フォレ・ノワール (ココアスポンジ)

■まず初めにやること

- ・ B を混ぜ合わせて 2 回ふるう
- ・ バターを湯煎で温め、溶かしておく
- ・ オーブンを 190℃ に予熱する。



材 料

15cm 1台分

■ココアのスポンジ生地

A	卵	2個
	グラニュー糖	60g
B	薄力粉	45g
	ココア	10g
	バター	20g

作り方

所要時間 120分

■ココアのスポンジ生地を作ります。

- ① ボウルに A を合わせ、50℃位の湯煎にかけながら、ハンドミキサーで泡立てる。

* 生地をさわって、40度位になれば湯煎から外す

①の写真のように、生地で文字が書ける固さになるまで、泡立てる。

最後にミキサーの速度を低速にし、1分ほど混ぜて粗い気泡をなくす。



- ② ①にふるった B を加え、ゴムベラでボウルの底からすくい上げるように優しく混ぜる。

②の写真の状態になれば、溶かしたバターを加えて底からすくい上げるように混ぜ合わせる。

* 生地につやが出るまで、混ぜ合わせる。

焼いたとき、混ぜ不足の場合は生地が陥没します。

また、混ぜれば混ぜるほど、生地がしぼんで膨らみがわるくなります。



- ③ ②を型に流し、2~3回台に軽く打ち付けて粗い気泡を抜く。

170℃のオーブンで約23~25分焼く。

* 竹串を刺して何もついてこなければOK!

焼けたらすぐに型からはずして、網にのせて冷ます



フォレ・ノワール (仕上げ)

■まず初めにやること

- ・チェリーは半分に切り、キッチンペーパーで水気をしっかり切る。

memo

材 料

15cm 1台分

■チョコホイップ

生クリーム	300cc
ココア	15g
グラニュー糖	30g

■仕上げ用

チェリー	8粒
------	----

■ケーキ用シロップ

チェリー缶のシロップ	40cc
キルシュ (お好みで)	小さじ1

作り方

所要時間 120分

■チョコホイップクリームを作ります

- ① ボウルに生クリーム・ココア・砂糖を入れる。
ハンドミキサーで、8割だてに泡立てる。

* 8割だて * 泡立て器ですくったクリームが、やわらかいツノが立つ状態
(注意!) ココアが入る場合、一気に固くなりやすいです。



■仕上げます

- ② スポンジを半分の厚みにスライスする。
どちらも片面にシロップをたっぷり塗る。
- ③ 回転台にシロップを塗った面を上にして、スポンジを1枚のせる。
チョコホイップを塗りチェリーを並べる。もう1枚のスポンジを乗せる。
- ③ 上面と側面に生クリームを薄く下塗りする。
全体に薄く下塗り出来たら、次は厚く塗る。
残りのクリームを絞り袋に入れ、絞り出して
ピーラーなどで削ったチョコ・チェリーを飾る。

