

「フォンダンショコラ」

協力 河原パティシエ・医療・観光専門学校

材料

フォンダンショコラ生地

直径6cm丸型 5個分

チョコレート	100g
バター	100g
卵	2個
卵黄	2個
砂糖	50g
小麦粉	35g
ベーキングパウダー	2g
オレンジ	少々

クレーム・シャンティー

(ホイップクリーム)

生クリーム	100g
グラニュー糖	10g

フルーツ



作り方

I マーマレードを作る

- 1 みかんの皮を削り、実をとっておく。
- 2 1時間ほどかけてじっくりと煮詰める。
- 3 皮を取り除く。

II クレーム・シャンティーを作る

III フォンダンショコラ生地を作る

- 1 ボウルにチョコレートとバターを入れ、湯せんで溶かす。
- 2 別のボウルに卵と砂糖を入れ、泡だて器でもったりするまで混ぜる。
- 3 ②にふるった小麦粉を加え、粉気がなくなるまで混ぜ、チョコレート、マーマレードを入れてさっくり混ぜる。
(小麦粉は強力粉がBEST!)
- 4 型にバターをしっかりと塗り、砂糖を全体にまんべんなくふるう。
- 5 200℃のオーブンで約8分焼く。



みかんの中で一番味の濃い部分である皮を削って入れ、煮詰めて取り除くことで雑味のない濃厚なマーマレードができます。

型にまんべんなくバターと砂糖を塗ることで、型から外れやすく、表面はカリカリと香ばしく、中はふんわりした生地に焼き上がります。



- 6 皿に生地を出し、粉砂糖をふるい、クレーム・シャンティーとマーマレードを盛り付けて出来上がり!