

第12回 食糧学院 高校生レシピコンテスト 応募用紙

管理
番号

SY53

メニュー名

恥ずかしがり屋のフォンダンショコラ



学校名/氏名

横浜創学館高等学校

A・U

PR文

大切な人への感謝を忘れてはいませんか？当たり前過ぎる「ありがとう」は、言ってみると、暖かくて柔らかい、特別な言葉だったりします。それはまるで、切ってみるとチョコがとろけて出てくるフォンダンショコラのように。素直に気持ちを伝えるのが恥ずかしいなら、チョコでできたドームで、少しだけ隠しちゃいましょう。

調理時間

80分

※調理時間は2名分を作る合計の調理時間

材料	作り方
<p>【道具】 セルクル 2つ アルミホイル、クッキングシート 口の細い絞り袋 ボウル 1杯分の氷</p> <p>【フォンダンショコラ】 板チョコ(ブラック) 1枚 バター 25g 卵 1個 砂糖 15g 小麦粉 10g ココアパウダー 5g</p> <p>【チョコのドーム】 板チョコ(ブラック) 1枚 板チョコ(ホワイト) 1枚</p> <p>【トッピング】 粉糖 適量 いちごソース 適量 ラズベリー、ブルーベリー 適量 ミント 1欠片</p>	<p>【フォンダンショコラ】 ①耐熱容器に砕いたチョコとバターを入れ 600W で 50 秒加熱する。 ②チョコが溶け始めたら取り出し、泡立て器で滑らかになるまで混ぜる。 ③オーブンを 180℃に予熱する。 ④「②」に砂糖、卵を入れよく混ぜる。 ⑤薄力粉、ココアパウダーをふるい入れよく混ぜる。 ⑥セルクルの内側にバターを塗り、底にアルミホイルとクッキングシートを敷く。 ⑦生地を流し込み 180℃に予熱したオーブンで 12 分焼く。 ☆生地の表面の中心が少しゆるい程度まで焼けたら ok</p> <p>【チョコのドーム】 ①チョコをそれぞれ湯煎で溶かし、絞り袋に流し込む。 ②ボウルから氷を取り出し、半球に沿って網目状にチョコを落とす。 ③数分待って、チョコが手につかないくらいになったら慎重に外す。綺麗なドーム型になれば ok</p> <p>【盛り付け】 ①フォンダンショコラをお皿の少し端に置き、粉糖をかけたならチョコのドームを被せる。 ②いちごソース、ベリー類を周りに盛り付け、ミントを添えたら完成。</p>