

ほっとひと息 カフェタイム♪
コーヒーにぴったりな

スイーツレシピ



フォンダン
ショコラ

【準備】

- ◎チョコレートを細かく刻む。
- ◎バターを室温で戻す。
- ◎Aをふるう。
- ◎オーブンを190℃にあたためる。

【材料】

5~6cmのココット(6・7個分)
クーベルチュールチョコレート(スイート)…50g
牛乳……………200g
無塩バター……………30g
砂糖……………50g
卵黄……………1個分
A { 薄力粉……………25g
ベーキングパウダー…小さじ1/4
ココアパウダー…10g
卵白……………2個分

【作り方】

- ① 牛乳を火にかけて沸いたら火を止め、チョコレートを加えて溶かす。
- ② バターに砂糖を加えて、白っぽくなるまで泡立て器で混ぜる。
さらに卵黄を入れてすり混ぜる。Aを加えてざつと混ぜる。
- ③ ①の牛乳を2回に分けて加え、その都度よく混ぜてとかし液状にする。
- ④ 卵白を泡立ててしっかりとしたメレンゲを作る。③にメレンゲを加えて泡立て器でむらなく混ぜる。
- ⑤ 型に流し入れる。オーブンの天板にならべ熱湯を1cmそぞぎ、オーブンで15分~20分湯せん焼きます。

※熱いうちにいただいくと、上はチョコケーキ・中はチョコレートソース。冷めてからいただいくと、上はサックリ中はしっとりのチョコケーキが楽しめます♪



スcone

【準備】

- ◎バターを1cmの角に切って冷凍庫で30分以上冷やしておく。
- ◎Aをあわせてふるう。
- ◎Bをあわせて冷蔵庫でひやす。
- ◎天板にオーブンペーパーを敷く。
オーブンを190℃にあたためる。

【材料】

5~6cmの丸型(約8個分)
A { 薄力粉……………180g
ベーキングパウダー……大さじ1
無塩バター……………50g
グラニュー糖……………10g
塩……………1g
B { 牛乳……………50g
生クリーム……………50g
卵……………1個
打ち粉(あれば強力粉)…………適量

【作り方】

- ① ボウルにふるったAと分量のグラニュー糖・塩を加え、泡立て器で混ぜ材料を均一にする。
- ② 冷やしておいたバターを加え、カードなどでバターを切るようにしながら粉に混ぜ込む。
ある程度細かくなったら、両手ですり合わせるようにしてそぼろ状にする。
- ③ ②にBを加え、カードで切り混せるようにしながらひとまとめにする。打ち粉をふった台に取り出す。
- ④ 生地を数回折りたたむようにして整える。(生地があたたかく扱いにくい時には冷蔵庫で冷やす。)
めん棒で1.5cmの厚さにのばし、打ち粉をつけた型で抜く。
天板に間隔をあけて並べ、190℃のオーブンで15分から20分焼く。

※好みで生クリーム・ジャム・マープルシロップを添えていただけます♪

