

フォンダンショコラ・テリーヌ

Sクラス専用

合計加熱調理時間 約 80 分

無風調理でじっくりと仕上げる、なめらかな口どけの特別なショコラ・テリーヌ。



材料（15人分）

チョコレート	450g
バター	375g
全卵	330g
グラニュー糖	255g
コーンスターチ	30g
スパイス	適量
ナッツ	適量

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

分量

15人分
（縦6cm×横28cm×高さ6cmのテリーヌ型 1個分）

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度	風量
1	ホットエア	—	80分	120℃	無風

下ごしらえ

- ・チョコレート、バターは湯煎にかけて溶かしておく。
- ・卵をスチーム・55℃で10分程度温めて常温にしておく。

作り方

1. 湯煎で溶かしたチョコレート、バターに全卵、グラニュー糖を加える。
2. 1にコーンスターチ、スパイスを加えて混ぜ合わせ、アルミホイルを敷いたテリーヌ型に入れ、上からナッツを振る。
3. 65mmのホテルパン1枚にお湯、テリーヌ型を入れ【設定1】で予熱後、加熱する。
4. ブラストチラーで急冷し、カットして、盛り付ける。

 調理ポイント

- ◆冷たい卵液を使うとチョコレートが固まり、きれいに乳化しません。
- ◆盛り付けは、ココアパウダーとフランボワーズソース、麦茶で作ったミルクフォームを添える。