

ショコラフランボワーズのカップケーキ

# Chocolat Framboise



若山 曜子 さん

料理・菓子研究家

<http://tavechao.tavechao.com>

## ●材料

### (カップケーキ)

- ・ラズベリーピューレ……50g
- ・無塩バター……50g
- ・グラニュー糖……50g
- ・全卵……1個
- ・薄力粉……85g
- ・ヴァローナ カカオパウダー……5g
- ・ベーキングパウダー……3g
- ・ヴァローナ グアナラ……40g  
(カカオ分60%以上のチョコレート)

### (フランボワーズのバタークリーム)

- ・ラズベリーピューレ……15~30g
- ・無塩バター……50g
- ・グラニュー糖……30g
- ・サワークリーム……50g

## ●作り方

### (カップケーキ)

1. ラズベリーピューレを沸騰直前まで温め、チョコレートを加えて余熱で溶かす。
2. 室温に戻した無塩バターをボウルに入れ、グラニュー糖とすり混ぜる。
3. 溶いた全卵を少しずつ加えながらしっかりと混ぜる。
4. 粉類をふるいながら半分を加え、泡立て器でざっくりと合わせる。
5. ①を加えてさらにさっくりと混ぜる。
6. 残りの粉類をふるい入れ、ゴムべらでさっくりと粉気がなくなるまで混ぜ合わせる。
7. カップケーキの型に入れ、180~190°Cに予熱したオーブンで12~15分焼成する。
8. 竹串を刺して何も付かなければ焼き上がり。

### (フランボワーズのバタークリーム)

1. 室温に戻した無塩バターにグラニュー糖をすり混ぜ、ラズベリーピューレを入れてさらに混ぜる。
2. サワークリームを加え、しっかりと全体を混ぜ合わせる。

La  
Fruitière  
du Val Evel®

Naturellement bon

より自然により美味しく

株式会社ラ・フルティエール・ジャパン

東京都武蔵野市吉祥寺本町1-35-14-401 Tel. 0422-29-7865 / Fax. 0422-29-7862

E-mail: [info@LFJ.co.jp](mailto:info@LFJ.co.jp) URL: <http://www.LFJ.co.jp>