

Fondant au chocolat-Framboise

recette par Yusuke Sasage



フォンダンショコラ・フランボワーズ — 『ユウササゲ』 捧雄介 シェフ

●材料 直径5.5×高さ4.5cmセルクル10個分

[フォンダンショコラ・フランボワーズ]

ビターチョコレート……110g

バター(食塩不使用)……50g

卵黄……2個

アーモンドパウダー……40g

コーンスターチ……40g

卵白……2個

グラニュー糖……110g

塩……ひとつまみ

①チョコレートとバターを湯煎で溶かし、卵黄を入れて混ぜる。

②卵白、グラニュー糖、塩でメレンゲを立てる。

③①に②を加え混ぜる。

④アーモンドパウダーとコーンスターチを加え混ぜる。

⑤直径5.5cmのセルクルに紙を貼り、生地を少量絞り入れる。

⑥中心にソース・ショコラ・フランボワーズを入れる。

⑦残りの生地を入れる。

⑧180℃のオーブンで20分焼成する。

[ソース・ショコラ]

ビターチョコレート……120g

バター(食塩不使用)……50g

生クリーム(35%)……150g

牛乳……50g

ラズベリーピューレ……60g

冷凍フランボワーズホール……適量

①チョコレートとバターを湯煎にかけて溶かす。

②生クリームと牛乳を沸騰させる。

③ラズベリーピューレを加え、スティックミキサーで混ぜ合わせる。

④フレキシパンに砕いたフランボワーズを敷き、③を流し入れる。

[シャンティ]

生クリーム(42%)……100g

グラニュー糖……8g

ラズベリーピューレ……30g

クレーム・ドゥ・フランボワーズ……2g

①すべての材料を混ぜ合わせる。

La
Fruitière
du Val d'Éve®

Naturellement bon

より自然により美味しく