

# Brownie Framboise

recette par Yoko Wakayama

La Fruitière  
du Val d'Éve<sup>®</sup>

Naturellement bon

より自然により美味しく

トッピングパティシエ御用達。

美味しい材料は、失敗を減らします!!

ラ・フルティエールでは、選りすぐりの果実を十分に完熟させて丁寧にフルーツピューレを作っています。ご家庭でも使いやすい250gサイズです。

## フランボワーズのブラウニー

### ●材料 15cmケーキ型

チョコレート(ヴァローナ マンジャリ)……90g

バター(食塩不使用)……60g

全卵……2個分

グラニュー糖……40g

ラズベリーピューレ……40g

薄力粉……50g

ベーキングパウダー……小さじ1/3

### 【アイシング】

粉糖……50g

ラズベリーピューレ……小さじ1~1.5

### ●作り方

- ①細かく刻んだチョコレートと一口大に切ったバターを湯煎にかけて溶かす。
- ②卵をボウルに入れ、グラニュー糖を加えて泡立器でよく混ぜる。
- ③②に①を入れてよく混ぜ、解凍したラズベリーピューレを加えさらに混ぜる。
- ④薄力粉とベーキングパウダーをふるいながら加え、ゴムベラでさっくりと混ぜる。
- ⑤オーブンシートを敷いたケーキ型に入れ、180℃に予熱したオーブンで15分ほど焼成して冷ます。
- ⑥ハート型に抜き、スプーンでアイシングをのせて伸ばす。

### 【アイシング】

- ①小さめのボウルに粉糖を入れ、ラズベリーピューレを加え少しずつ混ぜていく。
- ②スプーンでようやく落ちるくらいの硬さに調整する。



冷凍フルーツピューレ 250g入り



若山 曜子 先生 に教えていただきました!!

東京外国語大学フランス語学科卒業後、パリへ留学。  
ル・コルドン・ブルーパリ、エコール・フェランディを経て、  
フランス国家資格(C.A.P)を取得。

パリのパティスリーやレストランで経験を積み帰国。  
現在は雑誌や単行本、ウェブの仕事のほか、自由が丘付近の自宅で少人数制のお菓子と料理の教室を主宰。

<http://tavechao.tavechao.com>

