

ショコラブラン・フランボワーズ【流し型18×18cm1台分程度】

【ガナッシュ】

ホワイトチョコレート…250g

ラ・フルティエール ラズベリーピューレ…100g

バター(食塩不使用)…20g 【あれば食用の乾燥薔薇…少量】

【作り方】

- ①小鍋にラズベリーピューレを入れ弱火で火にかける。ふつふつと沸いてから、1分ほど軽く煮詰める。
- ②刻んだホワイトチョコレートをボウルにいれる。デコレーション用に小さじ1/2だけ取り分ける。
ボウルのホワイトチョコレートを湯煎にかけておく。
- ③②のボウルにピューレとバターを流し入れ、ホワイトチョコレートを予熱で溶かす。
全体が均一になるように混ぜる。
- ④バットなどにラップをしき③を流し込む。②で取り分けたホワイトチョコレートを表面にのせ、予熱であたたかいうちに軽く竹串などで模様をつける。
- ⑤冷蔵庫で1時間以上冷やし固めてカットする。あれば食用の薔薇をちらす。

