

### チョコレート・フォレスト

[SAUCE MORELLO CHERRY ソース・モレロチェリー]

フレキシパン直径3.5cm：20個分

モレロチェリーピューレ……90g

ハーモニー・スプリモ・ヌートルPF……110g

総量……200g

冷凍モレロチェリーホール……1個につき2粒

①モレロチェリーピューレ、ハーモニー・スプリモ・ヌートルPFを混ぜ合わせる。

②フレキシパン直径4cmに1個10g分割し、モレロチェリーホールをのせる。

③冷凍する。

[FONDANT CHOCOLAT フォンダン・ショコラ]

60デイズ・ベトナム・ダーク74%CT……196g

無塩バター……157g

全卵……393g

グラニュー糖……176g

ココアパウダーCT……15g

薄力粉……63g

総量……1000g

①ショコランテ・60デイズ・ベトナム・ダーク74%CT、無塩バターと一緒に溶解する(約40℃)。

②全卵とグラニュー糖をすり合わせ、①に加え混ぜる。

③ココアパウダーCTと薄力粉を篩い、②に加え混ぜる。

④生地を一晚冷蔵庫で休ませる。

⑤生地を1個50gに分割し、ソースモレロチェリーを入れる

⑥コンベクションオープン190℃(ファン:3)で5~8分間、焼成する。

※焼き上がりはお好みで焼成時間を調整して下さい。

※生地をカップに分割後、冷凍可能。

焼成の際は2~3分間長く焼成する。

[DECORATION デコレーション]

生クリーム(40%)……1000g

グラニュー糖……35g

トレハロース……70g

fondantコンサントレイト(DKSH)……20g

総量……1125g

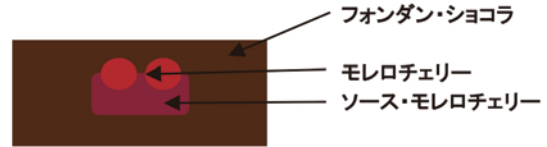
①グラニュー糖、トレハロース、fondant・コンサントレイトをすり合わせ、生クリームに加え泡立てる。

②小さいカップに分割する(冷凍可能)。

【お召し上がり方】

①フォンダン・ショコラを電子レンジ600W、20~30秒間温める。

②生クリームを添えてお召し上がりください。



レシピ動画はこちら▶

