

Chef's Comment

非常に潰れやすいチョコレートスフレ生地、メレンゲにトレハを加えると生地が安定します。またトレハの冷凍耐性により、カフェメニューとしてストックする場合、冷凍解凍時のダメージが抑えられます。

# Souffle Chocolat

チョコレート・スフレ  
(φ7cm×h5cmココット型5個分)



製作協力:  
菓子工房オークウッド オーナーシェフ 横田 秀夫

## ●組み立て・仕上げ

作り方

- ① Aでクリーム・パティシエールを炊き、刻んだBを加え、混ぜ合わせる。
- ② Cでメレンゲを作る。卵白にトレハを加えてミキサーにかけ、中速で攪拌する。トレハが溶けたら高速にし、グラニュー糖を少しずつ加えていく。しっかりとしたメレンゲを作る。
- ③ 室温程度まで冷ました①に、1/5量の②を加え、混ぜ合わせる。さらに、1/5量の②を加え混ぜ、最後に残りの②を加えて、軽く混ぜ合わせる。
- ④ あらかじめバターを塗ってグラニュー糖をまぶしておいたココット型に、③の生地を絞る。上面に刻んだヘーゼルナッツとカカオ豆を振りかける。
- ⑤ 200℃の湯煎のオーブンで10～12分間焼成する。
- ⑥ オーブンから出したら軽く粉糖(配合外)を振り、1分以内にお客様に提供する。別の器にソース・アングレーズ(配合外)を添えて、好みでかけていただく。

## ●スフレ生地

A	牛乳	200g
	卵黄	40g
	グラニュー糖	30g
	薄力粉	20g
B	チョコレート(カカオ分70%)*1	40g
	カカオマス	30g
C	卵白	100g
	トレハ	15g
	グラニュー糖	35g

\*1:ヴェイス社「アカリグア」。

## ●型の準備等

バター	適量
グラニュー糖	適量
ヘーゼルナッツ(ロースト)	適量
カカオ豆	適量

■「トレハ」「TREHA」「トレハの四季」は、林原の登録商標です。



NAGASE Group

株式会社 林原

東京支店 TEL.03-6661-7203  
大阪支店 TEL.06-6537-9003  
札幌営業所 TEL.011-271-2372  
仙台営業所 TEL.022-266-3939

新潟営業所 TEL.025-246-6090  
名古屋営業所 TEL.052-963-5656  
岡山営業所 TEL.086-274-7301  
福岡営業所 TEL.092-473-8693

リブラザ岡山ラボ TEL.086-274-7310  
リブラザ東京ラボ TEL.03-6661-7206  
本社 TEL.086-224-4312