

Fondant Chocolat

フォンダン・ショコラ

製作協力：ノリエット オーナーシェフ 永井 紀之

(φ 7 cm のココット 24 個分)

A	「 ショコラ・ノワール(カカオ分66%)… 250g
	「 無塩バター …………… 250g
B	「 卵黄…………… 5個
	「 グラニュー糖 …………… 60g
C	「 トレハ…………… 60g
	「 薄力粉 …………… 20g
D	「 卵白…………… 5個
	「 グラニュー糖 …………… 20g
	「 トレハ…………… 30g

- ① 溶かしたAを40℃程度に調節し、ブランシー
ルしたBを加えて乳化させる。
- ② ふるった薄力粉を合わせる。
- ③ Cでメレンゲを作って合わせる。
- ④ 型に流し、90℃のコンベクションオーブンで
約40分間、あるいは180℃に設定した湯煎
のオーブンで上火を切って約1時間焼成する。

Chef's Comment

トレハは卵黄と卵白に各々加え、チョコレート、
バターとの乳化状態を助け、卵気泡を安定さ
せています。浮かし過ぎず、目が詰まり過ぎな
い絶妙の状態に仕上げたい。メレンゲの気泡
がきめ細かくなつてつぶれにくいので、生地状
態を調整する“猶予期間”を延ばすことができ
ます。

◆「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

リプラザ岡山ラボ TEL.086-274-7310

リプラザ東京ラボ TEL.03-6661-7206

本社 TEL.086-224-4312