

# Let's cooking



① 小鍋に、④を入れチョコレートとかきながら火をかける。  
ぐっぐっ泡立ってきたら火から下し余熱でチョコレートを完全にとかす



② ①に少いづつ、サラダ油を加え混ぜる



③ ボールに卵黄を入れ湯せんしながら人肌にあたためませる。  
グラニュー糖20gを入れ白くもったりするまでしっかり混ぜる(人肌にあたまたら湯せんから外でOK)

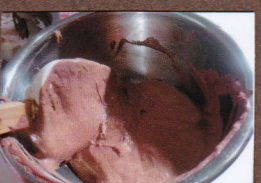


④ ③に②のチョコレート液を少いづつ加え混ぜる

⑤ ④にふるった薄力粉を少いづつ加え  
ホイッパーですくってトントンと落とす感じで  
粉のほきがなくなつるまで混ぜる。(コネすぎるとネバリが出るぶんみにくくなります)



⑥ 卵の大きめのボールを卵白とグラニュー糖30gを入れ  
ハンドミキサーでメレンゲを作っていく。  
角が立つくらい泡立ったら最後低速にしてキスを整える



⑦ ⑤に⑥のメレンゲを1すくい加えホイッパーでなじませる。

⑧ ⑦と⑥の卵白にすべて入れ手早くホイッパーですくって混ぜ  
なじんできたならゴムベラにかえてすくってきるように  
メレンゲの白いところがなくなるまでしっかり混ぜる



⑨ 準備した型に⑧を流し入れる。  
型の高さより1cm下位の量。



⑩ 天板に湯せん用の湯を入れ、セルクルをのせたバットをのせる。  
170℃に予熱したオーブンで12分火炙く。

⑪ 火炙いたらすぐに型から外し、クーキングシートをはがし  
ケーキラの上で冷やしたら完成  
できたてアツアツを食べるならこのタイミングで。  
⇒ フワフワほっりする食感が楽しめます。

ココロ  
オーブンを  
170℃に予熱  
.....  
湯せん用の  
お湯も準備

手土産や  
プレゼントにもぴった!



wrapping



100円ショップの  
グッズでラッピング  
してみました