



Recipe

チョコレートのテリーヌ



Chocolate terrine
ouchi's cafe



- 下準備
- ・パウンド型にクッキングペーパーをしいておく
 - ・卵は常温にそめておく
 - ・湯せん用に60℃位のお湯をわかしておく
 - ・生クリームを人肌にあたためておく
 - ・オーブンを160℃に予熱しておく

《オキミ子》テリーヌ
パウンド型 (18cm x 8cm x 6cm) 1台

- ・クベルチョコレート (カカオ72% 使用)
- ・無塩バター ... 50g
- ・卵黄 ... 2個
- ・卵白 ... 2個
- ・グラニュー糖 ... 50g
- ・生クリーム ... 60g
- ・薄力粉 ... 15g

とてもシンプルな材料
で出来るだけの簡単
スイーツです。チョコレートの
風味は生クリームとの相性
が抜群で、クベルチョコ
の旨みも感じられます。

ポイント

取り分ける時包丁をあたためてから
切るとサクサクがきれいになります

《作りか》



① ボウルにチョコレートと
バターを入れ60℃前後
の湯煎にかき混ぜる
ベラで混ぜながら氷
(氷が入らないように注意!!)



② ①にほぐした卵黄
を3~4回に分けて
少しずつ加えよくまぜ
合わせる



③ 人肌にあたためた
生クリームを②に加え
ゴムベラでまぜ合わせる



④ 別のボウルに
卵白を加え
ハンドミキサーで泡立て
白っぽくなってきたら
グラニュー糖を3回に分けて
まぜその都度しっかりと
ツノが立ちえろ時に
少しおろける位メレンゲを作る



⑤ ③に④を加えよくまぜたら
④のメレンゲに⑤を
一気に加えゴムベラ
ですく、てはまわすように
メレンゲを2倍にするように
しっかりとまぜ合わせる



⑥ ⑤を型に入れ
40℃位のお湯を
はたバットでのせ
160℃のオーブンで
20分焼いて、荒熱が
とれたら冷蔵庫に入れ
ひと晩おやで完成

