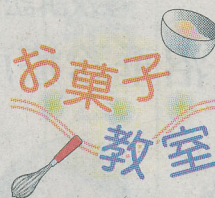




まだ寒い2月。焼きチョコレートケーキは温かいお飲み物にぴったりのテイタイムケーキです。チョコレートのサクッとした食感と力カオの香りはチョコ好きにはたまらなくおい



しい焼き菓子です。食感とお味のアクセントにクルミを入れました。生クリームを添えてもおいしいです。煮りんごを混ぜればさらにグレードアップのケーキになります。

ブラウニー ドゥ ノワ

作り方

- ①2種のチョコレート
を50度ぐらいで溶かす。
- ②サラダ油を①に加え
混ぜる。
- ③卵白にグラニュー糖
をひとつまみ入れ、角が
ルミも加える⇒写真②
- ④卵黄とグラニュー糖
をすり混ぜ②を加え混ぜ
る⇒写真①。
- ⑤④に③のメレンゲ
を2回に分けて加え、ふ
る
- ⑥型に流し、180度
のオーブンで焼く。約25
分。

調理時間45分、1人
分139・4キロ、全体
1394キロ

柴川 日出子

(新潟調理師
専門学校講師)



①



②

材 料

〈10個分〉
セルクルか底の抜ける丸
型(18センチ)

- A
- スイートチョコレート 60グラム
 - ミルクチョコレート 50グラム
- B
- サラダ油 20グラム
 - 卵黄 2個
 - グラニュー糖 24グラム
- C
- 卵白 2個
 - グラニュー糖 40グラム
 - 薄力粉 20グラム
 - クルミ(粗く刻む) 20グラム