



## Course De Cuisine バレンタイン大作戦

### <使用食材>

#### ○ガナッシュ

ダークチョコ	..... 150g
生クリーム	..... 75g
牛乳	..... 100cc
ウイスキー	..... 25cc

#### ○生地

ダークチョコ	..... 90g
無塩バター	..... 27g
卵黄	..... 3個分
グラニュー糖	..... 36g
卵白	..... 5個分
薄力粉	..... 18g



### <Let's Cooking>

#### ガナッシュ

- ① チョコを湯せんかレンジで溶かします。
- ② 生クリーム・牛乳・ウイスキーを鍋に入れて沸かし、①の溶けたチョコと混ぜます。
- ③ 混ぜ合わせて、シリコンの型に流したら.....

☆できあがり☆

#### 生地

- ① チョコとバターを一緒に溶かします。
- ② 卵黄にチョコレートを混ぜます。
- ③ 卵白でメレンゲを立てます。
- ④ 溶かしたチョコレートに③のメレンゲを1/4程入れて、かるく混ぜます。
- ⑤ ④に振るった薄力粉を混ぜます。
- ⑥ 残りのメレンゲを2回に分けて入れます。
- ⑦ 型の半分くらいに生地を流してからガナッシュを入れて、上に生地をふたをしたら.....

☆できあがり☆