



Recipe

まいにちの発酵レシピ

テリーヌ・ド・ ショコラ

Ingredients 材料 /18cm パウンド型

チョコレート（お好みのもの）	200g
無塩バター	100g
砂糖	30g
卵	3個（155g）
生クリーム	70cc

Directions 作り方

- ・型にクッキングシートを敷いておく。
- ・卵は溶いておく。
- ・オーブンを180度に予熱しておく。

- ① ボウルにチョコレートとバターを入れて、湯せんで溶かす。
- ② 溶けたら湯せんのまま砂糖を加えて混ぜて溶かす。
- ③ 溶いた卵を3回くらいに分けて加え、その都度しっかり混ぜる。
- ④ ③に艶がでるくらいまで混ぜたら生クリームを加えて混ぜる。
- ⑤ クッキングシートを敷いた型に④の生地を流し入れ、湯せんを貼った天板にのせて焼く。（180℃18～20分）
- ⑥ 焼けたら型に入れたまま置き、粗熱がとれたら冷蔵庫で一晩冷やす。