

# 楽しくクッキング スイーツのレシピ!



オーナーシェフ  
門林 秀昭



欧風菓子  
Grindel Berg

第2回テレビチャンピオン入賞・カナダ菓子コンクール金賞など多数。  
自治医大店の西洋和菓子『翠山』は、新しい味で話題を呼んでいる。

## ◆火曜日◆ くるみとチョコレートのブラウニー



### 材料

- ・全卵 70g
- ・上白糖 42g
- ・水あめ 22g
- ・薄力粉 55g
- ・バニラオイル 2cc
- ・ビターチョコレート 34g
- ・スイートチョコレート 34g
- ・無塩バター 55g
- ・くるみ(殻をむいたもの) 68g
- ・クレームシャンティ 100g
- ・ガナッシュクリーム 適量
- ・ブードルデコール 少々
- ・カシューナッツ 適量
- ・アーモンド 適量
- ・ヘーゼルナッツ 適量
- ・かぼちゃの種 適量

### 作り方

#### Step 1 ★焼き型の準備★

- ① 直径15cmの焼き型を裏返し、底の部分に紙をあてて包丁(ペティナイフ)の背で押し切り、丸い型紙を作ります。
- ② 適量のバターを手に取り、型の側面(内側)に薄く塗りましょう。

#### Step 2 ★チョコレートを溶かす★

- ① スイートチョコレート34gをボウルに入れて、湯煎しながら溶かします。  
※この時はまだビターチョコレートを入れませんよ!
- ② スイートチョコレートが完全に溶けたら、ビターチョコレート34gを加えて、湯煎しながら溶かしましょう。
- ③ ビターチョコレートも完全に溶けたら、無塩バター55gを加えて同様に溶かします。

#### Step 3 ★生地を作る★

- ① あらかじめ薄力粉55gをふるいにかけておきましょう。
- ② 全卵70gをボウルに入れて、泡立て器でよく解きほぐします。
- ③ 上白糖42gを加えて混ぜ合わせましょう。
- ④ 水あめ22gを加えて湯煎しながら溶かします。
- ⑤ ハンドミキサーで泡立てましょう。 ※糖分が多いためあまり泡立ちませんよ。
- ⑥ バニラオイル2ccを加えます。
- ⑦ ふるっておいた薄力粉を最後に加え、しゃもじで混ぜ合わせます。

#### Step 4 ★チョコレートとくるみを加える★

- ① STEP3で作った生地は、STEP2を熱いまま加えて、しゃもじで混ぜましょう。
- ② そこへ粗く刻んでおいたくるみ68gを加えて、更に混ぜます。

#### Step 5 ★焼成★

- ① STEP4の生地を型に流し入れ、160℃に予熱したオーブンで約25分間焼きましょう。
- ② 竹串を刺してみて、竹串に生地が付かないようであればOKです。

#### Step 6 ★デコレーション★

- ① 焼き上がったブラウニーをオーブンから取り出して、冷ましましょう。
- ② ブラウニーの上に、絞り袋を使ってクレームシャンティをタテに絞り、ガナッシュクリームを交差させるようにかけます。
- ③ 最後にナッツ類やアーモンドを散りばめ、ブードルデコールを振りかけて完成です!