

抹茶と酒粕の濃厚フォンダンショコラ

材料【直径6cmマフィン型 6個分】

ー酒粕ガナッシュー	ー抹茶生地ー
ホワイトチョコレート・・・30g (刻んでおく)	ホワイトチョコレート・・・70g (刻んでおく)
生クリーム・・・10g	生クリーム・・・70g
酒粕・・・15g	バター(食塩不使用)・・・20g
ホワイトチョコレート・・・30g (刻んでおく)	卵黄・・・2個分
生クリーム・・・50g	卵白・・・2個分
	砂糖・・・20g
	薄力粉・・・15g
	★抹茶・・・20g

事前に混ぜ
★合わせておく

1. オープンに予熱を入れておく。Aの材料をボウルに入れ湯せんにかけて、チョコレートと酒粕をなめらかにのばす。
2. Bの材料を別のボウルで、湯せんにかけてチョコレートが溶けたら、Aを加えて混ぜ合わせる。ラップで6等分に包み、冷凍庫で冷やし固める(4時間～)。
3. Cの材料をボウルに入れ湯せんにかけて溶かし、粗熱を取り卵黄を加えて混ぜ合わせる。
4. 大きめのボウルに卵白を入れ、砂糖を加えてメレンゲを作る。
5. 3にメレンゲの1/3程度を加えゴムベラで切り混ぜる。
6. 残りのメレンゲを立て直し、メレンゲのボウルの方に5を加え、マーブル状になるまで切り混ぜる。
7. ★の半分をふるい入れ、切り混ぜる。マーブル状になったら残りの粉類をふるい入れ均一になるまで切り混ぜる。
8. カップの1/3位の高さまで生地を流し入れ、固まったガナッシュを置いたら残りの生地を流し入れ、予熱の入ったオーブンで焼く。
(電気オープン：180℃15～18分/ガスオープン：170℃13～15分)。

酒粕アイス

材料【4人分】

牛乳・・・200cc	砂糖・・・50g
酒粕・・・30g	生クリーム・・・100g
卵黄・・・2個分	バニラエッセンス・・・適量

1. 鍋に酒粕を入れ、牛乳1/3程度を加えしっかり溶きのばす(硬ければ少し火にかけてと溶けやすい)。
2. 混ぜながら弱火で加熱し、アルコールを飛ばす(2分程度)。
3. 残りの牛乳を加え、沸騰直前まで温める。
4. ボウルに卵黄と砂糖の半量を入れ、ハンドミキサーで混ぜる。なじんだら残りの砂糖を加え、白っぽくなるまでしっかり混ぜる。
5. 4に3を2回に分けて加え、その都度しっかり混ぜ合わせる。
6. 鍋に戻し、中弱火でたえず混ぜながら加熱する。少しとろみがついたら、冷水にあて冷ます。バニラエッセンスを加える。
7. 生クリームを7分立てにし、6に2回に分けて加え混ぜる。
8. 冷凍庫で冷やす(途中完全に固まるまで20分おきに4回ほど全体を混ぜる)。