

しっとりブラウニー



★アレルギー表示

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに
あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	くるみ
さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	松茸
もも	山芋	りんご	ゼラチン	ごま	カシューナッツ	

1人分

エネルギー		kcal	たんぱく質		g
脂質		g	炭水化物		g
食塩相当量		g	原価		円

～材料～ 18cm×18cmのスクエア型

・ 板チョコ(ブラック)	100g	・ 薄力粉	40g
・ 無塩バター	50g	・ ココアパウダー	5g
・ グラニュー糖	40g	・ ブランデー	7g
・ 生クリーム	30g		
・ 卵	60g(1個)	・ くるみ	50g

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	ホットエア	—	10分	170℃
2	コンビモード	40%	25分	170℃

作り方

- 1 くるみを20mmホテルパンに並べ、スチコン【設定1】でローストし、冷ましておく
- 2 薄力粉とココアパウダーを合わせてふるっておく
- 3 ボウルに板チョコと無塩バターを入れて、湯煎で溶かしてゴムベラで混ぜ合わせる
- 4 グラニュー糖、生クリーム、ブランデーを順に加え、都度泡だて器でしっかり混ぜ合わせる
- 5 溶いた卵を数回に分けて加え、都度泡だて器でしっかり混ぜ合わせる
- 6 ふるった粉類を加え、ゴムベラでさっくりと混ぜ合わせる
- 7 1のくるみを加え、さっくりと混ぜ合わせる
- 8 クッキングシートを敷いた型に入れ、表面を平らにする
- 9 スチコン【設定2】で加熱する
※竹串を刺して、生地が付いてこないことを確認する
- 10 ブラストチラーで冷却し、冷めたら切り分ける

ホシザキ東海株式会社 コンサル室

*ポイント

コンビモードで焼くことで、生地がしっとり仕上がります！
お好みのナッツを使用し、アレンジすることができます☆

