

プチショコラ



合計加熱時間 12分



★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～ 15人分

・チョコレート(ミルク)	200g	・
・生クリーム	100g	・
・卵(溶いておく)	2個	・
・薄力粉(ふるっておく)	20g	・
・くるみ	10g	・
・		・

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	コンビ	40%	10分	170°C
2	コンビ	0%	2分	170°C

※あらかじめスチコンにメニュー登録ができます。手をかけずに自動で2段階調理ができます。

作り方

- 1 チョコレートを細かく刻み、ボウルに入れて湯煎で溶かす
- 2 1を湯煎から外し、生クリームを加えて混ぜ合わせる
- 3 2に溶き卵を数回に分けて加え、その都度よく混ぜる
- 4 薄力粉入れ、ヘラでさっくり混ぜる
- 5 型に4の生地を流し入れ、上からくるみを乗せる
- 6 スチコン【設定1】【設定2】で焼き上げ、ブラストチラーで粗熱を取る

ホシザキ東海株式会社 コンサル室

*ポイント

- ・2段階焼きをすることで表面はカリッと中はしっとり仕上がります。
- ・コンビ40%で湯煎焼き状態にしています。

