



クリスマスはもうすぐそこ♪

寒い午後にはホッとさせるティータイムが欠かせませんね。
そんな皆さんに、冬にぴったりスイーツと、それに合う紅茶のご紹介です(*^o^*)
温かいお菓子とストレートティーで癒されませんか♪今回提案するのは…

とろ〜りフォンダンショコラとラバースリーフ



中からチョコレートがとろ〜っと出てくるあの感じ、たまりませんね)^(
チョコレートをふんだんに使ったお菓子に合うのは、ラバースリーフ☆
ストレートで飲むのがおすすめ◎お菓子の美味しさを損なわず、紅茶の風味も楽しめます。
フルーティーな香りの紅茶と、とろけるフォンダンショコラに癒されること間違いなし。

紅茶はマブロック (スリランカ) の「ラバースリーフ」。(参照：写真左)

花や果物の香りにつつまれた、飲み口が爽やかな紅茶です。

チョコレートはエルレイ (ベネズエラ) の「アパマテ 73.5%」を使用。(参照：写真右)

苦みと酸味のバランスが良く、カカオ感たっぷり、コクのあるチョコレートです。

詳しくは下の URL をクリック\(^.^)/

<紅茶> MABROC (マブロック) 社

http://www.mcfoods.co.jp/product/tea_product/mabroc

<チョコレート> El Rey (エルレイ) 社

http://www.mcfoods.co.jp/product/confectionery_product



とろ〜りフォンダンショコラのレシピ付☆自宅で簡単にできちゃいますよ♪





MCF recipe

フォンダンショコラ

材料

エルレイ アパマテ 73.5%	160g
無塩バター	150g
グラニュー糖	250g
薄力粉	75g
全卵	5個



作り方

- ① チョコレートとバターを湯せんで溶かす。(50℃)
- ② グラニュー糖と卵を湯せんで混ぜる。(50℃)
- ③ ②を①に混ぜる。
- ④ ふるいにかけて薄力粉を混ぜる。
- ⑤ 生地を冷蔵庫に入れる。固まったらしほり袋に入れる。
- ⑥ セルクルの内側にクッキングペーパーをしき、生地を絞り出す。※
- ⑦ 190℃で9分～10分焼く。

※ 家庭で作る場合は、耐熱性のある陶器の入れ物やマフィン用の紙カップでもOK。

☆ 冷めても、500Wの電子レンジで約20秒間温めれば再び中がとろとろに♪

さらにオーブントースターで40秒ほど焼くと、外側のさくさく感も味わえます。

☆ 温めすぎると破裂する場合がありますので、必ず500Wにご設定をお願いします。

☆ レンジやトースターの機種により上記の時間は多少異なりますのでご了承ください。



株式会社 エム・シー・フーズ

(株) エム・シー・フーズ
テクニカルアドバイザー
マルコ・ヨンケル (Marco Jonker)

