



作り方

- ① 小鍋にココアパウダーと生クリームを入れて、泡立て器でよく混ぜます。牛乳、砂糖を加えよく混ぜ、ココアパウダーが浮いていない状態にします。
- ② ①を弱火にかけて一度沸かします。ココアパウダーが焦げ付きやすいので、ゴムベラで底をこすりながら、特に鍋の角には注意して加熱してください。
- ③ ミルクチョコレート1枚を4つくらいに砕いて②の鍋に入れます。(火は消したまま)そのまま3~4分置いて中のチョコレートが溶けるのを待ちます。泡立て器又はゴムベラで溶けているチョコレートを中心にしてゆっくりかき混ぜ、全体を均一な状態にします。卵黄1個、リキュール小さじ1(なくともよい)を加えよく混ぜ、網でこしてから器に注ぎます。
- ④ 器が並んで入る大きさの鍋に、器の高さより少し低いくらいに湯を沸かし、火を消してから生地を流した器を入れふたをします。火にかけ、沸かないくらいのごく弱火で、ふたをしたまま20分~25分加熱します。沸いてしまうようなら途中で火を消し、湯が冷めてきたらまた火を着けてください。加熱するといより熱い温度(90℃)で保温する感じですよ。
- ⑤ 生地が固まったら(傾けても流れない)取り出し、粗熱がとれたら冷蔵庫又は涼しい所で冷ましてください。
- ⑥ 残っている生クリームをホイップして(加える砂糖はクリームの1割程)、好みで苺と一緒に飾り付けて出来上がりです。



チョコレートのプティ・ポ(petits pots)



材料(5個分)

- (40cc程の器 5個分)
- 生クリーム(47%)…60cc
 - 牛乳…100cc ● 砂糖…大さじ1(10g)
 - ココアパウダー…大さじ1(8g)
 - ロッテ ガーナミルクチョコレート…1枚(50g)
 - 卵黄…1個 ● 飾り用苺…5粒
 - 飾り用ホイップクリーム…適量
 - キルシュ又はラム酒などリキュール…小さじ1(なくともよい)

※飾り用生クリームを大さじ1程度使用した場合の栄養量です。

栄養量	・ エネルギー……………188kcal	・ 脂 質……………14.6g	・ 食塩相当量……………0.0g
	・ たんぱく質……………2.9g	・ 炭水化物……………11.9g	

おすすめ食材

ロッテ ガーナミルクチョコレート

カカオは、「チョコレートにしたときに味のバランスが良く日本人の舌になじみ深い品種」を使用しております。製法のこだわりとして、口の中でざらつきを感じなくなるほどきめ細かくすりつぶし、口溶けをなめらかにしています。

