



鎧塚シェフ考案 

ショコラプリン・ ア・ラ・モード



材料（オーバル鍋28cm1台分）6～8人分

卵黄	100g（約5個分）
グラニュー糖	100g
牛乳	185g
生クリーム（乳脂肪分38%）	280g
ミルクチョコレート（カカオ32%）	35g
チョコレート（カカオ66%）	55g

〈フランボワーズソース〉

フランボワーズ	150g
グラニュー糖	45g

〈生クリーム〉

生クリーム（乳脂肪分42%）	100g
グラニュー糖	7g

お好みのフルーツ 適量

作り方

〈ショコラプリン〉

- 1 牛乳と生クリームを鍋に入れ、IH「加熱」火力5で沸騰直前まで温める。
- 2 別の鍋に刻んだチョコレートを入れ、IH「加熱」とろ火で溶かしておく。
- 3 ボウルに卵黄、グラニュー糖を入れ、泡立て器ですり混ぜる。
- 4 3に2を加えて、静かに混ぜ1を少しずつ加えてさらに混ぜ、こし器でこす。
- 5 キッチンペーパーなどで表面の泡を取り除き、グリルに使える鍋に手早く注ぎ入れる。
- 6 グリル皿を外し、グリル庫内中央に入れ、「グリル（オーブン）」「100」℃で20分焼き、「80」℃に下げ、25～30分焼く。取り出して粗熱をとり、冷蔵庫で冷やす。

〈フランボワーズソース〉

- 7 フランボワーズを鍋に入れ、グラニュー糖を加え、つぶしながらIH「加熱」火力2で煮る。
- 8 とろみがついたら（約3分）火を止めて冷ます。

〈仕上げ〉

- 9 （ボウルに氷水をあてながら）、生クリームとグラニュー糖を泡立てる。
- 10 ショコラプリンにフランボワーズソースを流し入れ、生クリームとフルーツで飾りつける。

