

ブラウニー

450×350天板 24×12cm
パウンド型



温度設定

デッキオープン			
	温度	熱量調整	時間
上火	170 ℃	1	40分
下火	170 ℃	6	

コンベクションオープン			
	温度	風量	時間
	160 ℃	弱	30分

材料

バター	40 g	
ホワイトチョコ	50 g	
スイートチョコ	100 g	← カカオの含有量は好みで
クルミ	25 g	← 必ずローストしたもの
レーズン	50 g	← ラム酒漬けを使用する
カルーア	15 g	
砂糖	35 g	
卵	190 g	
薄力粉	80 g	
ココア	20 g	
ベーキングパウダー	2 g	

作業手順

- ① ボールにチョコ・バターを入れ湯煎で溶かしておく (必ずラップをする)
- ② 卵を加え良く馴染ませる
- ③ 砂糖を加え、クルミ・レーズンも加え良く混ぜる
- ④ 生地に粉類とカルーアを加え、しっとり感のある生地になるように混ぜる
- ⑤ 生地を敷き紙をした型に流し込み焼成を行う
- ⑥ 余分な空気を抜くようにショックを与える
- ⑦ 焼成後も生地の萎みを抑える為に、ショックを与える
- ⑧ お好みでラムシロップなどを塗っても良い

調理のポイント

- ・ 牛乳を加えても、膨らみの調整は出来る
- ・ ベーキングパウダーを多くいれすぎない
- ・ アーモンドスライスも良く合う

