



Cacao Pudding

カカオプリン

※15コ(90g/1コ)

プリン生地

牛乳	:	700g
生クリーム(35%)	:	200g
卵黄	:	120g
全卵	:	70g
グラニュー糖	:	180g
KAOKA 70%	:	180g

作り方

1. ショコラを、温めた牛乳・生クリームと合わせ、ショコラミルクを作る。
2. 卵黄、全卵にグラニュー糖を加えて合わせる。
3. 2のボウルに、1を少しずつ加えて混ぜ合わせる。
4. 150℃のオーブンで約1時間焼く。このとき、プリン生地の高さまでお湯を張ること。

クレーム シャンティ

クレーム シャンティ	:	適量
------------	---	----

テュイル カカオ

生クリーム(35%)	:	120g
バター	:	86g
グラニュー糖	:	160g

水あめ	: 20g
バニラシュガー	: 10g
小麦粉	: 40g
カカオ豆	: 100g
KAOKA 70%	: 160g

作り方

1. 生クリーム、バター、グラニュー糖、水あめ、バニラシュガーを手鍋に入れ、いっきに火にかける。
2. 溶けたら、ふるった小麦粉を加えて混ぜ、さらにカカオ豆も加える。
3. シルパッドに流し、香ばしくこげ茶色に色づくまで170℃で約10分焼く。チュイルは湿気を吸いやすいので、焼きあがったらペーパーを敷いて余分な油をとっておくこと。
4. チョコレートを湯煎で溶かし、小さく砕いた3のチュイルと合える。チョコレートでコーティングするのも、湿気らないようにするためのポイント。

組み立て

1. プリンの上にクレームシャンティを絞る。その上に、チュイルを散らして完成。