

# Brownies

横田シェフのブラウニー

小さなプティフル型で焼きあげるブラウニー。  
いつもとは少し違う食感をお楽しみください。

\* 記載しております分量は、「フレキシパンプティフル型2枚分」です。

## 材料

無塩バター	: 110g
グラニュー糖	: 150g
卵	: 2個
塩	: 1g
チョコレート	: 85g (今回はカカオバリー社ミ・アメール カカオ分58%を使用)
薄力粉	: 40g
胡桃	100g

## 下準備

- ・チョコレートは細かく刻んでボウルに入れ、湯煎にかけて35～40℃に溶かす。
- ・バターと卵は常温に戻しておく。
- ・薄力粉はふるっておく。
- ・胡桃は150～160℃のオーブンで薄く色づくまでローストした後、細かく刻む。
- ・オーブンを190℃に温める。

## 作り方

1. 常温に戻したポマード状のバターをボウルに入れる。  
グラニュー糖を2～3回に分けて加え、泡だて器ですり混ぜる。塩も加えて混ぜる。
2. 常温に戻してほぐした卵を少しずつ加え、その都度泡だて器でよく混ぜる。  
少しずつ加えながらよく空気を含ませるようにすり混ぜることで軽めの食感に仕上がる。  
混ぜ終わりはやや分離した状態でもかまわない。(この後チョコレートを入れば分離は収まる)
3. 溶かしたチョコレートを加えて混ぜる。チョコレートの温度が高すぎるとバターが溶けてしまうので注意。
4. 振った薄力粉を加え、ゴムベラに持ちかえて粉気がなくなるまで切るように混ぜる。混ぜ終わりは艶があり滑らかな状態。





5. ローストして刻んだ胡桃を加えてさっと混ぜる。

6. 5の生地を絞り袋に入れる(胡桃が詰まるので口金はいれない)。フレキシパンに型の8~9割まで絞り入れ、190°Cのオーブンへ。焼き時間は約10分。小さい型の場合、焼きすぎると水分が飛んでばさつくので高温、短時間で仕上げる。

7. あら熱が取れたら型から外してケーキクーラの上で冷めます。



～できあがり～

#### TIPS

☆お皿に小さいブラウニーを数個積み上げ、上からガナッシュ(刻んだチョコレートに同割の沸かした生クリームを少しずつ加えて混ぜ合わせたもの)やクレームシャンティエをかければ簡単デザートが出来上がり。

☆胡桃をチョコチップ(約50g)に替えて作るのもお勧め。