

## チョコレートのブラウニー

とても軽い食感。口溶けの良い少し変わった感じのブラウニー。



### 材 料 (47cm×33cm・1枚分)

#### 【パート・シュクレ】

スイートチョコレート	300g (講習会ではフェルクリン社を使用)
発酵バター	500g
全卵	500g (正味)
グラニュー糖	500g
薄力粉	230g
ベーキングパウダー	10g
ココア	30g (講習会ではヴァローナを使用)
カリフォルニア・レーズン	400g
くるみ	100g
カシューナッツ	約100g (適量)
アーモンド	約150g (適量)

### 作り方

- ・カリフォルニア・レーズンは2~3回洗ってから、鍋に水をレーズンがかくれるくらいひたひたにして、砂糖を少し加えて炊いておく。
- ・粉類とココアは合わせてふるっておく。
- ・カシューナッツとアーモンドは軽くローストして適当な大きさにカットしておく。
- ・くるみはローストせずに適当な大きさにカットしておく。

- ① スイートチョコレートと発酵バターをそれぞれ湯煎で溶かして合わせておく。
- ② 全卵とグラニュー糖を合わせたものを湯煎であたためながら泡立てる。そこにふるった粉類とココアを混ぜ合わせる。
- ③ ②に①を加え、さらにレーズンとナッツ類を加える。
- ④ ふちあり天板などに③を流し約170℃で40~50分焼成する。  
(オーブンによって焼成温度・時間などは調節してください)
- ⑤ 適当な大きさにカットする。