

クマチョコフィナンシェ

クマ型のフィナンシェにチョコレートをコーティングした、かわいいチョコフィナンシェです。チョコレートペンでモールドのくぼみにお好みの色のチョコを埋めれば、簡単にかわいいクマのデコレーションが完成!デコレーションが苦手な方やお子様も楽しめます。



【Seriaグッズ】

- フィナンシェミックス粉60g 1袋
- ココアパウダー18g 5g
- 生アーモンドダイス18g 7g
- チョコレートペン13g ブラック 1袋
- チョコレートペン13g ホワイト 1袋
- チョコレートペン13g ピンク 1袋
- チョコレートペン13g イエロー 1袋
- 製菓用ミルクチョコレート50g 1袋
- 製菓用ホワイトチョコレート35g 1袋
- シリコンモールド くま 2個
- シリコンスイーツモールドミックス 1個

【用意するもの】

無塩バター35g・卵白(Mサイズ)1個分(約30g)・はちみつ10g・ふるい・小鍋・ゴムベラ・ポウル・泡立て器・スプーン・ケーキクーラー(油切り網など)・マグカップ・爪楊枝

※レシピにはちみつを使用しておりますので1歳未満のお子様には与えないでください。

【できあがりサイズ】

縦:約3.5cm 横:約2.8cm クマ12個分

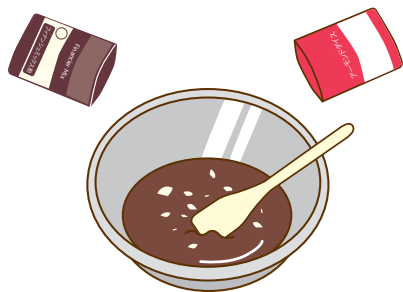
縦:約3cm 横:約3cm ハナ3個分 縦:約2.5cm 横:約2.5cm ハート3個分 縦:約3cm 横:約3cm ホシ3個分

1 下準備をします。

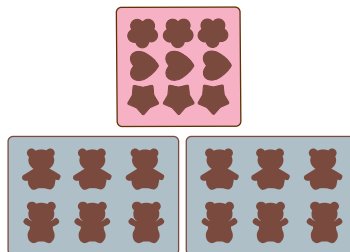
フィナンシェミックス粉とココアパウダー(ふるう)は混ぜ合わせておきます。

2 チョコフィナンシェを作ります。

① 「フィナンシェミックス粉」のレシピに沿って、フィナンシェの生地を作り、アーモンドダイスを入れ混ぜます。



② 型に①を8分目まで入れ、180℃のオーブンで約13分焼きます。(焼時間はオープンにより異なります) 余った生地はシリコンスイーツモールドミックスの型に入れて焼いてください。

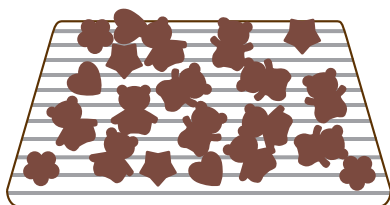


Point

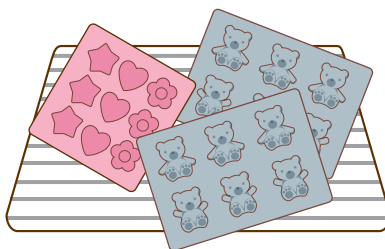
混ぜ方

フィナンシェの生地を混ぜすぎると、小麦粉の性質上、真ん中部分が膨らみすぎることがありますので、混ぜすぎに気を付けましょう。

- 3 焼き上がり後はやけどに十分気をつけながら、ゆっくり型から取り出し、ケーキクーラーの上などにのせて冷まします。



- 4 型はきれいに洗って水気が残らないようによく乾燥させてください。

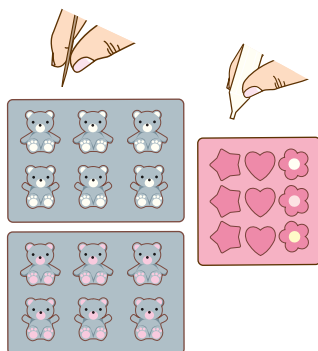


Point 型の扱い方

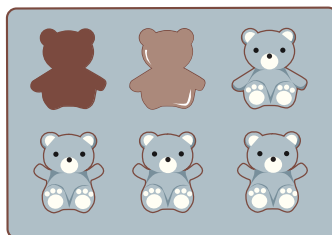
型にちょっとした水分が残っていると、型から取り外すときに、チョコレートが型に残ってしまったり、表面が汚くなる原因となりますので、十分に乾燥・ふき取りを行ってください。

3 デコレーションをします。

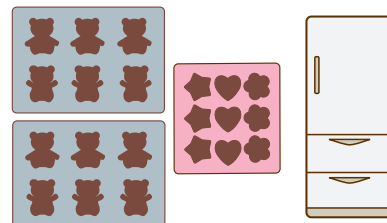
- 1 チョコレートペンの袋に記載の「使い方」に沿ってチョコレートペンを湯煎します。十分にやわらかくなったら、クマ型の目・鼻・足それぞれのくぼみに爪楊枝などを使ってチョコレートを埋めていきます。



- 2 ミルクチョコレートを50℃～60℃程度の湯煎で溶かします。1のチョコレートが固まったら、ミルクチョコレートを小さじ1程度入れ、スプーンなどを使って型全体にチョコが行きわたるように広げます。固まらない内に、冷ましたフィナンシェを戻し入れます。※チョコレートを入れすぎると、フィナンシェを戻したときにあふれる場合がありますのでご注意ください。



- 3 残りの型も繰り返し行い、冷蔵庫で冷やし固めます。



- 4 固まったら、ゆっくりと型から外して完成です。



Point 抜き方

型から抜くときはシリコンモールドの裏から押すと、きれいに抜くことができます。