

アーモンド・ロッシュ



♡ 材料 1~2人前

アーモンドダイス・300g
グラニュー糖・120g
水・100g
バター・15g
スイートチョコ(クーベルチュール)・300g

♡ 作り方

- ①グラニュー糖、水を鍋に入れ、107℃まで煮詰める。
- ②ローストしたアーモンドダイスを火からはずした①の中に一気に加え手早くまぜる。
- ③②を火にかけ、カラメル色になるまで木べらでまぜる。
- ④カラメル色になったら火からはずし、バターを加え全体にからめ、油を薄く塗ったバッドの上で広げてさます。
- ⑤スイートチョコを湯せんでとがす。
- ⑥⑤のボールを冷水にあて26℃までまぜながらさます。
- ⑦湯せんに⑥のボールを入れ30℃までまぜながら温度をあげる。
- ⑧⑦に④のさめたアーモンドを入れまぜる。
- ⑨まぜたらすぐ、クッキングシートの上に適当な大きさにスプーンでとりわけ冷蔵庫で冷やしかためる。

♡ イケメンシェフからのアドバイス ♡



シェフ名：栗本佳夫

アーモンドには、老化を予防すると言われているビタミンEが多く含まれています。