

# ショコラ マドレーヌ

## ホワイトチョコディップ



SAKAE'S OUCHI GOHAN

wrapping style



pistacchio



strawberry  
dry flake

### 材料 (マドレーヌ型12個分)

- 薄力粉 ... 60g
- ベーキングパウダー ... 3g
- 無塩バター ... 50g
- チョコ (クーベルチュール 56%) ... 50g
- メープルシロップ ... 10g
- 牛乳 ... 10g (常温)
- グラニュー糖 ... 40g
- 全卵 ... 1個 (常温)
- ホワイトチョコ ... 50g
- ビスケット ... カサ
- ドライいちじくフレーク ... カサ

TP

- ホワイトチョコ ... 50g
- ビスケット ... カサ
- ドライいちじくフレーク ... カサ

### 《下準備》

- ①チョコ：湯せん用の湯の準備 (50度までのもの)
- ②型にバターをぬって強力粉をふるっておく  
(※強力粉は薄力粉でも可)
- ③薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるう



余分な粉は  
落としてこぼれさせた



### 作り方



①ボウルにチョコと無塩バターを加えるボウルより一回り小さい小鍋にお湯を張り (50℃超はNG) 湯せんするとやりやすい



②別のボウルに、グラニュー糖と全卵を入れよく混ぜ合わせ、牛乳とメープルシロップを加え混ぜる。



③②にふるい合わせた薄力粉とベーキングパウダーを加え粉気がなくなるまで、ゴムベラで混ぜ合わせる



④③に①のチョコを加え全体を混ぜ合わせる。その後30分以上生地を寝かせる。焼く前に再度湯せん 40℃程度に温める



⑤型に④の生地を流し入れ 180℃のオーブンで12分~14分焼く。焼けたら型から取り出しクーラーに置き冷ます



⑥焼いている間に50℃のお湯でホワイトチョコを湯煎し溶かす。焼けたマドレーヌにホワイトチョコを塗る。(クッキングシートを巻いて塗るとラインがきれいに)



⑦チョコが固まる前にトッピングのピスタチオ、ドライいちじくフレークを飾り完了。

