



【料理／スイーツ部門】

フォンダンゴマラ～塩ごま豆腐アイス添え～

キャリナリー製菓調理大阪校 カフェ本科2年 浦中菜絵様



【材料】

ホワイトチョコ 100g / 金ごまねりごま 20g / 金ごますりごま 8g / 金ごまいりごま 7g / バター 30g / 卵黄 60g / 全卵 60g / グラニュー糖 30g / 薄力粉 24g / 型にぬるバター 5g

●塩ごま豆腐アイス

絹豆腐 150g / 黒ねりごま 30g / ヌールシロップ 21g / 塩麹 10g / ドライフルーツミックス 5g

●金ごまソース

金ごまねりごま 15g / グラニュー糖 10g / 水 14g

【手順】

1. 卵黄と全卵にグラニュー糖を加え白っぽくなるまで混ぜる
2. ホワイトチョコとバターを湯せんで溶かし金ごまねりごま・すりごま・いりごまと合わせる。
3. 1に2を合わせふるった薄力粉を加え混ぜる。
4. 型に流し 190℃のオーブンに約 10分焼く。
5. 下記の金ごまソースを上からかけアイスを添えてできあがり。

●塩ごま豆腐アイス

1. 全てなめらかになるまでフードプロセッサーにかける。
2. 冷凍庫に 1～2時間冷やす。

●金ごまソース

全て耐熱容器に入れ混ぜレンジで数秒かける。

【企画主旨】

フォンダンショコラとごまの組み合わせはめずらしいと思い作りました。

【商品コンセプト】

ゴマ香るフォンダン

【商品ターゲット／ポイント】

甘い物が好きな 20代女性 / つこすぎない甘さとしっとりふわっとした食感を感じてほしいです。