～思い出のビスキュイ・ド・サヴォワ～より

ポ・ド・クレーム

レシピ監修　エコール 辻 東京　中濱 尚美 先生

簡単な材料だけでOK。フランスの家庭で作られるチョコレートプリン。
やわらかい食感で食べやすいお菓子です。

材料 ～ 直径6㎝のココット 6個分 ～

牛乳	150g	
生クリーム	70g	乳脂肪分47%
卵黄	60g	
グラニュー糖	12g	
チョコレート（製菓用）	50g	カカオ分の高いもの

＜飾り用＞

生クリーム	100ml	乳脂肪分40%
ココアパウダー	適量	
チョコレート（製菓用）	適量	

作り方

Prepare 準備

■オーブンを150℃に温めておく
■チョコレートは細かくしておく。刻んでも砕いてもよい。
■湯せん用のお湯をわかす

Step1 ステップ1

鍋に牛乳と生クリームを入れ、沸騰させる。

Step 2
ステップ2

ボウルに入れたチョコレートにステップ1を少しずつ加え、完全に溶かす。

Step 3
ステップ3

別のボウルに卵黄とグラニュー糖を混ぜ、ステップ2と合わせる。

Step 4
ステップ4

細かいこし器でこす。

Step 5
ステップ5

型に流し入れ、ペーパータオルをひいたバットに移す。

Step 6
ステップ6

型の高さの半分までお湯を入れ、アルミホイルをかぶせる。
150℃のオーブンで約30分焼く。
※アルミホイルをしなければ表面が固い仕上がりになります

Step 7
ステップ7

焼き上がったらお湯から外し、粗熱を取って、冷蔵庫で冷やす。

Step 8
ステップ8

かるく泡立てた生クリームを表面にながす。
飾りにココアパウダーと薄く削ったチョコレートをちらす。

食べごろと保存方法

冷蔵庫で半日ほど冷やすと食べごろです。翌日までにお召し上がりください。