

～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6cm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	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	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

Step 1 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。