



(一般社団法人) 全国料理学校協会認定校

佐々江料理学校

チョコレートババロア

材料	6個分 (130cc プリカップ)		準備
<ミルクババロア> 卵黄 グラニュー糖 牛乳 生クリーム ゼラチン (粉)	1個 50g 250cc 30cc 5g (1袋)		
<チョコレートババロア> 卵黄 グラニュー糖 牛乳 生クリーム ゼラチン (粉) チョコレート チョコレート (飾り用)	1個 50g 250cc 30cc 5g (1袋) 50g 3g		チョコ→細長く刻む

作り方

<ミルクババロア>

- ① ボウルに卵黄とグラニュー糖を入れ泡立て器で白っぽくなるまで混ぜる。
- ② 鍋に牛乳と生クリームを入れ、70℃になるまであたためる。
- ③ ②にゼラチンをふり入れてよく混ぜ溶かす。
- ④ ①の卵黄に③の牛乳を入れ混ぜ合わせボウルの底に氷水を当て混ぜながらとろみがつくまで冷やす。
- ⑤ ④をカップの半分まで注ぎ、氷水の入ったバットで冷やす。

<チョコレートババロア>

- ⑥ ミルクババロアを作る要領で①～③の工程行う。
- ⑦ ⑥にチョコレートを加え混ぜ溶かす。
- ⑧ ミルクを作る要領で①の卵黄に③の牛乳を入れて、混ぜ合わせボウルの底に氷水を当て混ぜながらとろみがつくまで冷やす。
- ⑨ ⑤のミルクの上に⑧のチョコレートババロアを流し冷蔵庫で冷やし固める。
- ⑩ 刻んだ飾りチョコレートをババロアの上のせる。