

フォンダンショコラをつくらう!

2月13日(土) 10:00~11:30まで、湖山西地区公民館において、子どもたち15名とスタッフ4名が参加して賑やかに『フォンダンショコラづくり』に挑戦しました。

スタッフのアドバイスをしっかりと聞きながら一生懸命に調理して見事に完成させました。みんなで作ったフォンダンショコラは、きれいな紙バックに入れてバレンタインデーの贈り物としていただいて帰りました。♪緊張したけど、と～ても楽しかったよ♪

フォンダンショコラとは、チョコレートのスポンジの生地の中にチョコレートやガナッシュを入れて焼き上げたケーキの中から、とろけるようなチョコレートが流れ出てくるチョコレートケーキです。フォンダンとは、「溶ける」という意味のフランス語。



参加した子どもたち



はじめのあいさつ



作り方の説明



一斉に調理開始：チョコとバターを湯せんにかけて溶かす ①



たまごと砂糖を合わせハンドミキサーで泡立てる ②

フォンダンショコラをつくろう!



みんなが一生懸命に調理中



②に①を加え混ぜ合わせる



型に入れる



焼き上げて完成



一つずつラッピング



綺麗なバッグに入れる



バレンタインの贈り物



♪ 締めのおはなし：みんなで感謝 ♪

フォンダンショコラをつくろう!

★レシピ★

さいりょう
 < 材料 > 15ヶ分

チョコ 300g バター 240g

たまご 6ヶ さとう
 砂糖 120g

はくりきこ
 薄力粉 120g ココア 15g



*レンジで20秒ほど
 あたためるとよい。

つく かた
 < 作り方 >

- ① チョコとバターを湯せんにかけて溶かす
- ② たまごと砂糖を合わせ ハンドミキサーで白っぽく、
 もったりするまで泡立てる
- ③ ②に①を加え混ぜ合わせる
- ④ ③に粉類を合わせてふるい入れ、ゴムベラでさっくり
 混ぜ合わせる
- ⑤ 型に8分目ぐらい入れ、180°で10分焼く

※様子を見ながら、上の方がひび割れてきたらOK