ショコラフランボワーズのカップケーキ

Chocolat Framboise

〈レシピ動画へのリンク〉
https://youtu.be/4JFRZ_lvbgk



料理・菓子研究家
若山 曜子 さん
https://tavechao.com

●材料

〔カップケーキ〕
ラズベリーピューレ……50g
無塩バター……50g
グラニュー糖……50g
全卵……1個
薄力粉……85g
カカオパウダー(ヴァローナ)……5g
ベーキングパウダー……3g
チョコレート(ヴァローナ グアナラ)……40g
※カカオ分60%以上のチョコレート

〔フランボワーズのバタークリーム〕
ラズベリーピューレ……15～30g
無塩バター……50g
グラニュー糖……30g
サワークリーム……50g

●作り方

〔カップケーキ〕
①**ラズベリーピューレ**を沸騰直前まで温め、チョコレートを加えて余熱で溶かす。
②室温に戻した無塩バターをボウルに入れ、グラニュー糖とすり混ぜる。
③溶いた全卵を少しずつ加えながらしっかりと混ぜる。
④粉類をふるいながら半量を加え、泡立て器でざっくりと合わせる。
⑤①を加えてさらにさっくりと混ぜる。
⑥残りの粉類をふるい入れ、ゴムべらでさっくりと粉気がなくなるまで混ぜ合わせる。
⑦カップケーキの型に入れ、180～190°Cに予熱したオーブンで12～15分焼成する。
⑧竹串を刺して何も付かなければ焼き上がり。

〔フランボワーズのバタークリーム〕
①室温に戻した無塩バターにグラニュー糖をすり混ぜ、**ラズベリーピューレ**を入れてさらに混ぜる。
②サワークリームを加え、しっかりと全体を混ぜ合わせる。

La Fruitière DU VAL EVEL
LE GOÛT PAR NATURE

株式会社ラ・フルティエール・ジャポン
La Fruitière Japon Co. Ltd.
〒180-0004 東京都武蔵野市吉祥寺本町1-35-14-401
0422-29-7865 0422-29-7862
info@lfj.co.jp www.lfj.co.jp
www.instagram.com/lafruitierejapon