～三田地シェフのバレンタインお菓子～

＊マフィン＊

＜使用食材＞

「チョコマフィン 1ヶ40g（13ヶ分）」

卵白	・・・・140ｇ
グラニュー糖	・・・・140ｇ
塩	・・・・1ｇ
バイオレット	・・・・53ｇ
アーモンドプードル	・・・・53ｇ
コーンスターチ	・・・・5ｇ
ベーキングパウダー	・・・・4ｇ
ココア	・・・・20ｇ
バター	・・・・140ｇ
きざみチョコ	・・・・70ｇ
ナッツ	・・・・30ｇ

＜Let's Cooking＞

① ボウルに卵白、グラニュー糖、塩を入れ混ぜ合わせる。

② ①にバイオレット、アーモンドプードル、コーンスターチ、ベーキングパウダー、ココアをふるった物を入れて混ぜる。

③ ②に溶かしバターを加え混ぜる。

④ ③に刻みチョコを入れさっくり混ぜ合わせる。

⑤ ④のタネをマフィンカップに約40ｇ入れ、ナッツをトッピングする。

⑥ 170度のオーブンで、15～20分様子を見ながら焼き上げると・・・

★できあがり★

～三田地シェフのバレンタインお菓子～
＊スフレチーズケーキ＊

＜使用食材＞

「スフレチーズケーキ（2台分）」

クリームチーズ	・・・・300ｇ
牛乳	・・・・270ｇ
卵黄	・・・・90ｇ
薄力粉	・・・・75ｇ
卵白	・・・・220ｇ
グラニュー糖	・・・・120ｇ
レモン皮	・・・・0.5個

「ショコラシュー(4名分」

牛乳	・・・・200ｇ
オレンジ	・・・・1個(10g)
ビターチョコレート	・・・・60ｇ
コアントロー	・・・・2ｇ

「チョコプリン」

ビターチョコレート	・・・・70ｇ
グラニュー糖	・・・・30ｇ
生クリーム40％	・・・・140ｇ
牛乳	・・・・140ｇ
卵黄	・・・・80ｇ

＜Let's Cooking＞

① 18cmの型にクッキングシートを貼る。
底にスポンジを敷き湯煎のハットを用意する。

② クリームチーズを柔らかくして
温めた牛乳を3回に分け合わす。

③ ②に卵黄、ふるった薄力粉の順番に合わす。

④ 卵白を立てグラニュー糖を3回に分け、
メレンゲを作る。

⑤ ③にレモンの皮を入れ混ぜ、
④のメレンゲを何回かに分け混ぜる。

⑥ ⑤を①に流し200℃のオーブンに入れ、
湯銭焼き、200℃で焼き色がついてきたら
180℃におとして30～40分入れたら・・・
（※湯銭のお湯がなくならないように注意）
★できあがり★

⑦ ⑥を熱が取れたら冷蔵庫で休ませる。