しょうこ先生の「　パヴェ・ドゥ・ショコラ　」　　　　　2016.2

●材料（１６㎝×２２㎝のバット１枚分）

＊チョコレート300g（ミルクとブラック半々！）
＊バター（本には、食塩不使用と書いてあるけど、普通ののバターでもＯＫ）５０ｇ
＊生クリーム（本には、１５０ccと書いてあるが、少なめが美味しい！）
＊はちみつ１０ｇ
＊ココア適量

●下準備
バターは室温にもどしておく。
バットにクッキングシートを敷いておく。
チョコレートは細かく刻んでおく。

①ボウルに刻んだチョコレートとバターを入れ、約６０℃の湯銭にかけて、溶かし混ぜる。

＊６０℃の湯せん・・って言うのが、結構大切なのですよ～～
熱すぎると触感悪くなるからね！

②鍋に生クリームをはちみつを溶かしながら沸騰するまで温める。

③湯せんにかけたまま、①に②を１度に加え、木べらなどを使ってゆっくりとなめらかになるまでかき混ぜる。

④バットに③を流し入れ、余熱が取れてから冷蔵庫に入れる。

⑤固まったらバットから出し、一口サイズに切り分ける。

⑥ココアをまぶす

出来あがり！！