

Quatre-quarts au chocolat

～いちじくのショコラパウンド～

いちじくの赤ワイン煮を入れたしっとりチョコパウンドケーキ



<日持ち>
冷暗所か冷蔵庫で1週間
冷凍は3週間

<作り方動画>



材料 5×5×21cm (左に記載)、8×6×18cm (右に記載) 1台分

<薄力粉パウンド生地>

○無塩バター	...	70g	85g
○砂糖	...	20g	25g
○卵黄	...	20g	25g
○スイートチョコ	...	40g	50g
○アーモンドプードル	...	15g	20g
○薄力粉	...	50g	60g
○ココアパウダー	...	5g	6g
○ベーキングパウダー	...	小1/4	小1/4
○卵白	...	45g	55g
○砂糖	...	40g	50g
○いちじく赤ワイン煮	...	60g	70g

(下記参照)

<米粉パウンド生地>

○無塩バター	...	70g	85g
○砂糖	...	20g	25g
○卵黄	...	20g	25g
○スイートチョコ	...	40g	50g
○アーモンドプードル	...	20g	25g
○米粉	...	45g	60g
○ココアパウダー	...	5g	6g
○ベーキングパウダー	...	小1/4	小1/4
○卵白	...	45g	55g
○砂糖	...	40g	50g
○いちじく赤ワイン煮	...	60g	70g

<いちじく赤ワイン煮> (約2回分)

○ドライいちじく	...	120~130g
○赤ワイン	...	150g
○砂糖	...	10g
○シナモンパウダー	...	小1/6

<仕上げのシロップ>

○水	...	5g	7g
○砂糖	...	5g	7g
○ブランデー	...	大1	大1強

※水と砂糖をレンジで10~20秒かけ、砂糖が溶けたらブランデーを加えて混ぜる

<材料>

薄力粉：スーパーバイオレット 米粉：ミズホチカラ
 チョコレート：カカオバリー（フランス） 58%
 ドライいちじく：干いちじく（大粒）トルコ産 富澤商店にて購入
 ブランデー：BARDINET（バーディネ） VSOP

<下準備>

- ・薄力粉・アーモンドパウダー・ベーキングパウダーをあわせて2回ふるっておく (A)
- ・バターを常温にする
- ・型のサイズにオーブンシートをカットして敷いておく
- ・小さめのボウルにチョコレートを入れ、湯気が立たない程度の湯煎で溶かしておく



1. ドライいちじくの赤ワイン煮を作る。
赤ワインといちじくをビニール袋に入れ、ひと晩置く。
鍋に入れ、砂糖とシナモンを入れる。落し蓋をして、
弱火で10分ほど煮る。鍋に入れたまま冷ます。
1cm角にカットして、水分をペーパーで取る。



2. ボウルにバターを入れてホイッパーで混ぜ、
砂糖を加えて白っぽくなるまで混ぜる。
卵黄、チョコレートを順に入れてゴムベラで
よく混ぜる。



3. 別のボウルに卵白を入れ、ハンドミキサーの低速で
30秒ほど混ぜ、砂糖の1/3量を入れて中速で混ぜる。
20秒ほど混ぜたら残りの半量を入れ、同じ様に混ぜる。



4. 残りの砂糖を加えたら、角がお辞儀をするくらいの
固すぎないメレンゲを作る。



5. 2のボウルに4のメレンゲの半量を入れ
ゴムベラで5回ほどさっくり混ぜる。
下準備 (A)の粉類の半量を入れ、切るように混ぜる。
粉が残っている状態で、残りのメレンゲを入れ混ぜる



6. 5回ほど混ぜたら残りの粉を加え
軽く混ぜ合わせて1のいちじくを入れ
ツヤが出るまでよく混ぜる。
(粉けがなくなってから10回ほど混ぜる)



7. 型に生地を入れ、表面を平らにして
170℃で35分ほど焼く。
(竹串をさして、生地が付かなければOK)



8. 型から出してシロップを刷毛で塗る。
ラップで包んで密封し、涼しい所で一晩生地休ませる
翌日～1週間が美味しいです。

※レシピは時間をかけて作り上げたものですので、転載転用等はおやめください

Copyright©2021 Chez-lily All Rights Reserved