



チョコレートのブラウニー

講師：西田 喜孝氏

配合 (g : 47cm×33cm、1枚分)

アパレイユ

スウィートチョコレート	300
発酵バター	500
全卵 (正味)	500
グラニュー糖	500
薄力粉	230
ココア	30
ベーキングパウダー	10
カリフォルニア・レーズン	400
くるみ	100
カシューナッツ	100
アーモンド	100

工程

アパレイユ

1. スウィートチョコレートと発酵バターを湯煎で溶かしておく
2. 全卵とグラニュー糖をホイッパーで立て、篩った薄力粉とベーキングパウダーを合わす
3. 2とレーズンとナッツ類を合わせる
4. 170℃のオーブンで焼成する (焼成時間：約40～50分)
5. 適度な大きさにカットする