

# ♪ エコアのガスでうまかもん♪

コンロ料理

## バレンタインチョコムース



### 材料：2人分

- A. 生クリーム…大さじ2
- A. 砂糖…小さじ1/2
- B. 卵白…1個分
- B. 砂糖…小さじ1/2
- C. 板チョコ（ビター）…1枚
- D. オレンジジュース…大さじ1
- D. 練乳…小さじ1
- D. バター…5g
- E. 卵黄…1個分



- ① A 生クリームを泡立て砂糖を加えて8分立てにホイップをつくる。  
B 別のボウルに卵白と砂糖を加えて角が立つくらいのメレンゲをつくる。



- ② C ボウルに刻んだチョコレートを入れて湯銭にかけてツヤが出るまで溶かす。

#### ポイント

チョコレートを溶かす温度は60℃まで！60℃を越すと分離の原因となります。

この時、ガス台の便利な「湯沸かし機能」を使うと、お湯が沸いた時間お知らせしてくれます。



- ③ D オレンジジュース、練乳、バターをチョコレートに加えてよく混ぜる。ボウルを湯銭からはずし、チョコが固まらないように底からよく混ぜる。



- ④ E 卵黄を加えて更に混ぜ合わせる。

#### ポイント

この時、卵黄が固まらないよう温度管理に注意しましょう。



- ⑤ 泡立てた①のホイップを半分ずつ加えてムラがないよう混ぜ合わせる。更に②のメレンゲを半分ずつ加え、泡を潰さないようにふんわりと混ぜる。



- ⑥ 容器に入れて冷蔵庫で冷やし固める。