

Paradoxe

パラドクス

[ドゥマール フレキシパンオリジン Ref1079 シャルロット2枚(48個)分]

クロカン プラリネ

マルグリット プラリネクロカン 500g

①レンジで温めて柔らかくしたプラリネクロカンをドゥマール フレキシパンオリジンRef1977 プティフル(半球)に流して、冷凍庫で冷やし固める。

モワルーショコラ

スイートチョコレート 800g
〔カカオバリー エクストラビター64%〕

バター 200g
全卵 600g
グラニュー糖 300g
薄力粉 100g

①スイートチョコレートとバターを合わせて溶かす。
②全卵、グラニュー糖を合わせたものを①に混ぜ、ふるった薄力粉を加える。

組み立てと仕上げ

①ドゥマール フレキシパンオリジンRef1079 シャルロットにモワルーショコラを型の半量程度まで流し、センター用に固めたクロカンプラリネを入れる。
②残りの生地でフタをする。
③200℃の平窯で約9～10分間焼成する。よく冷えたら型から外す。

