



コーヒーセミフレッド

所要時間: ~人分: 難易度:
 🕒 40分 🧑 8人 ●○○ かんたん

材料

ケーキ	分量
フェレロ ロシエ	8粒
生クリーム（乳脂肪分48%）	650ml
グラニュー糖	160g
卵白	3個分
インスタントコーヒー	20g
ダークチョコレート	250g
コーヒー豆	小さじ1
食用金 ¹	

コーヒーセミフレッド 作り方

- 鍋に水40gを入れ、グラニュー糖を加えて沸騰させます。インスタントコーヒーを加え、スプーンで混ぜて溶かします。その間に電動ハンドミキサーで卵白を泡立て、熱いコーヒーにゆっくりと注ぎ入れながら混ぜ合わせます。粗熱を取ります。
- 生クリーム500mlを泡立て、1.のコーヒーと合わせて混ぜます。混ぜたものの半量を20cmのバントケーキ型（リング型）に注ぎます。ダークチョコレート50gを刻んで溶かします。それを型に流し入れ、砕いたコーヒー豆と残りのコーヒークリームを加えます。
- へらで表面を平らにならし、4~5時間冷凍します。残りのチョコレートを刻み、残りの生クリームを温めたものに入れて溶かします。凍ったコーヒークリームを型からはずして皿にのせ、上からチョコレートガナッシュをかけます。フェレロ ロシエ6粒と食用金¹をあしらえば出来上がりです。1人分ごとにフェレロ ロシエ1粒を添えましょう。

アレルギー：ヘーゼルナッツ、生クリーム、卵、大豆
レシチン