



페레로 로쉐 초콜릿 하트

소요시간:

🕒 50분

사람 수:

👤 2 인분

수준:

●●○ 중간

재료

케이크의 경우

양

페레로 로쉐 2개

일반 흰 밀가루 120g

버터 70g

아이싱설탕 70g

코코아 가루 70g

달걀 1개

소금 한 꼬집

가나슈의 경우

양

다크초콜릿 100g

더블크림 100ml

소금 한 꼬집

핑크 및 빨간 장미 꽃잎

페레로 로쉐 초콜릿 하트 ~ 단계별 설명

- 오븐을 섭씨 180도(화씨 350도)로 예열한다. 체로 친 밀가루와 코코아 가루를 전기 믹서에 소금 한 꼬집과 버터와 넣고 섞은 다음, 달걀을 또 넣고 계속 섞는다. 반죽을 음식 포장용 랩으로 덮고 냉장고에 30분간 넣어둔다.
- 밀가루를 묻힌 표면 위에 반죽을 놓고 롤링 핀으로 밀어 2mm 두께로 만든 다음, 롤링 핀에 말아 하트 틀에 넣는다. 25분간 블라인드 베이킹으로 굽는다.
- 초콜릿을 잘게 썰고, 더블크림을 냄비에 붓고 소금 한 꼬집을 넣고 부글부글 끓게 한다. 그런 다음, 초콜릿을 붓고 잘 결합될 때까지 계속 저어준다. 초콜릿 가나슈를 타르트 컵질 위로 붓고 스푼 뒷면으로 표면을 고르게 만든 다음, 냉장고에 2시간 동안 넣어 식힌다. 페레로 로쉐 초콜릿과 꽃잎으로 장식한다.

알레르기 유발물질: 헤이즐넛, 콩레시틴, 밀가루, 달걀.