

# チョコマドレーヌ マドレーヌ型6個付き用のレシピです

## 材料 (6個分)

- A
- バター (食塩不使用) …30g
  - 板チョコレート  
(ブラック/細かく割る) …30g
- B
- 薄力粉…35g
  - ココアパウダー …5g
  - ベーキングパウダー …小さじ1/6

卵 (室温に戻す) …1個

砂糖…30g

塩…少々

グランマルニエ…小さじ1/2

## 【デコレーション用】


板チョコレート

(ブラック/細かく割る) …20g

## ●保存について

冷めてからラップに包んで密封容器に入れ、涼しい場所で2～3日。冷凍なら約2週間 (自然解凍)。

## 作り方

- ① 型にバター少々 (材料外) を塗り、茶こしで強力粉 (なければ薄力粉) 少々 (材料外) を振って余分な粉を落とし、冷蔵庫に入れておく。
- ② Aをボールに入れ、湯せんで溶かし、人肌にて温めておく。Bは合わせておく。
- ③ ボールに卵を割りほぐし、塩・砂糖を順に加え、泡立て器でその都度よく混ぜる。Bをふるい入れ、泡立て器で大きく混ぜる。
- ④ 粉気がなくなったら、溶かしたAを加えて混ぜる。グランマルニエを加えて混ぜ、ラップをかけて冷蔵庫で30分以上休ませる。
- ⑤ 生地を型の8～9分目まで入れ、170℃ (ガスなら160℃) に予熱したオーブンで約16分焼く。中央がふっくらとふくらみ、割れ目が乾いていたら焼き上がり。
- ⑥ 焼きあがったら型ごと軽く落とし (焼き縮みを防ぐため)、型からはずしあ熱をとる。
- ⑦ デコレーション用のチョコレート  
をボールに入れ、湯せんで溶かし、ふくらんでいる部分にチョコレートをつける。チョコレートをつけた方を上にして乾かす。





# 小さなチョコマドレーヌ

小さなマドレーヌ型  
10個付き用のレシピです

## 材料 (20個分)

A [ バター (食塩不使用) …20g  
板チョコ  
(ブラック/細かく割る)

…15g

B [ 薄力粉…30g  
ココアパウダー …5g  
ベーキングパウダー

…小さじ1/6

卵 (室温に戻す) …1個

砂糖…20g

塩…少々

グランマルニエ…小さじ1/2

## 作り方

裏面の「マドレーヌ型6個付き」用のレシピと同様に作り、焼き時間を9～10分にします。

## 型のお手入れ

・型離れがよいシリコン樹脂加工。使ううちに加工はとれますが、油分が徐々に型になじんでいきます。

・使い始めの空焼きは必要ありません。使い終わったら乾拭きし、焼きカスを除いてからしましましょう。長期間使用しないときや汚れが気になるときは、柔らかいスポンジに中性洗剤をつけて洗い、すぐに水気をしっかり拭きとり、乾かしてからしましましょう。



一般財団法人ベターホーム協会

TEL:03-3407-0471

[www.betterhome.jp](http://www.betterhome.jp)

道具や食品を通信販売でお求めいただけます

6個付きの約1/3サイズ

