

～望月さんの話～ ③⑤

店をオープンしたすぐの頃、一見強面でひげもじの男の人からお会計の後に「商売繁盛しますように…」と、お心添えをいけてきました。

それが望月さんとの初めての出会いです。何度か話をしていくうちに、どうやらお寺のご住職らしいことがわかってきたんです。

でも、どこからどう見ても見えなない。(笑)。まず、とにかく話が面白い。

望月さんが店に来るといつでも店が明るくなっちゃう。品のいい毒をしゃべるんですよ。毒を(笑)。それがたまらなく面白いんです。

店を一瞬で明るくするお坊さん(笑)。そして、おしゃべりで、バンド好きで、スニーカーマニア(笑)。とにかく変な人なんです。

僕は変な人が大好きで、変な人って常識や世間体には戻り回されず、自分に自信があるから変えられるんだと思うんです。

やっぱり望月さんもキラリと光るものが沢山見え隠れしてるから、すごく

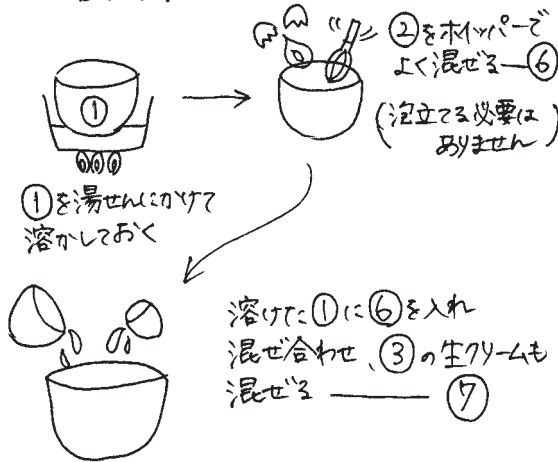
魅力的なんです。ちなみにいけていたお心添えは今も大切にお店の宝物としてしまってます。

クラシックショコラ

◎材料

- ① (バター 50g, スイートチョコ 60g, ホワイトチョコ 20g)
- ② (卵黄 3個, 砂糖 60g)
- ③ 生クリーム 80g
- ④ (ココア 40g, 薄力粉 25g)
- ⑤ (卵白 90g, 砂糖 60g)

◎作り方



ふるおに④を⑦に入れてつやがでるまでしっかり混ぜる

⑧



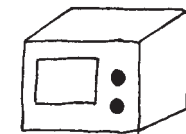
⑤の卵白に約半分の砂糖を入れてホイッパーで泡立てる。泡の量が増えたら、残りの砂糖を入れ、泡がふよふよになるまで立てる。 —— ⑨



⑧のボールにしっかりと泡立て⑨を3回に分けてザクザク混ぜ合わせる。



紙を巻いて準備しておいた18cmのデコ型に生地を流す。



180℃のオーブンで40分焼いて出来上がり!!

