



女子改通信第11弾です!

旭川スズキ販売の女性スタッフによるカーライフサポート情報などをお届けします!

## スズキNEWS

### どうして冬に上がりやすいの?

- バッテリーは寒さに弱いため
- 暖房使用やライト点灯の時間が長いため



冬はバッテリーが  
上がりやすい…!!



### 防ぐためには…

- バッテリー液量は十分ですか?
- バッテリーは2~3年に一度の交換がオススメです。
- 月に1度は30分以上走行して充電しましょう。
- エンジンを止めたまま、長時間のライト点灯はしないようにしましょう。

### 万が一、バッテリー上がりのときは

ブースターケーブルやジャンピングスターターを使い、自力で対処することも可能ですが、お困りの際はロードサービスへご連絡ください☎



## 自宅で簡単! 絶品「フォンダンショコラ」の基本レシピ

材料(直径7cmココット型4個分)

### 生地

- チョコレート …… 80g
- 無塩バター …… 30g
- 卵 …… 2個
- ココアパウダー …… 30g
- 薄力粉 …… 20g
- 砂糖 …… 40g

### ガナッシュ

- チョコレート …… 50g
- 生クリーム …… 40ml



※画像はイメージです。

### 作り方

- 1 ガナッシュを作る。
- 2 冷蔵庫で冷やし固める。
- 3 チョコレートとバターを湯せんで溶かす。
- 4 卵黄を加える
- 5 粉類を混ぜる
- 6 メレンゲを作る
- 7 メレンゲと生地を混ぜる
- 8 生地とガナッシュをココットに入れる
- 9 生地をすべて入れる
- 10 180℃のオーブンで焼く

### コツ・ポイント

できあがった生地を揺らすと中心がぶるぶると動きますが、ガナッシュが入っているためで生焼けではありません。ガナッシュは長時間加熱しても固まってしまうことはないため、表面の生地の焼け具合を見てできあがり判断しましょう。生地が冷めるにつれてガナッシュが固まっていますが、レンジであたためれば再びとろとろに戻ります。