

～リサとガスパールのガトーショコラ～ より

ガトーショコラ

レシピ監修 エコール辻 東京 秋元慎治先生



絵本「リサとガスパール おたんじょうびおめでとう」の中でリサとガスパールが作ったガトーショコラ。
それはフランスでは誕生日の定番ケーキ！絵本に登場するようなキュートで楽しいケーキです。

材料 ~ 直径6cmの紙型・約12個分 ~

スイートチョコレート(製菓用)	100g
生クリーム(47%)	55ml
バター	55g
グラニュー糖	110g
卵	3個(Mサイズ)
ココアパウダー	55g
薄力粉	20g
市販のチョコレート菓子	適量
フランボワーズ	適量
オレンジピール	適量
市販のチョコレートクリーム	適量
アラザン	適量
マシュマロ	適量

1/3

作り方

Prepare
準備

■ココアパウダーと薄力粉を合わせてふるっておく。

グレーテルのかまど 番組特製レシピ

Step 1 ステップ.1

ボウルにチョコレートと生クリーム、バターを入れ湯せんでなめらかになるまで溶かす。



Step 2 ステップ.2

ステップ1にグラニュー糖を加えて混ぜる。



Step 3 ステップ.3

ステップ2に卵を何回かに分けて加え、そのつどよく混ぜる。



Step 4 ステップ.4

ステップ3にココアパウダーと薄力粉を加え、なめらかになるまで混ぜる。



Step 5 ステップ.5

紙の型に広げ、その半数にお好みで市販のチョコレート菓子、フランボワーズ、オレンジピールなどをのせる。



2/3

Step 6 ステップ.6

170℃のオーブンで約12分焼く。



Step 7 ステップ.7

オーブンから取り出してケーキクーラーの上で冷ます。



Step 8 ステップ.8

トッピングをしていない分の表面にチョコレートクリームをヘラで塗る。



Step 9 ステップ9

市販のチョコレート菓子やアラザン、マシュマロを飾る。
※トッピング用にはカラフルなものや、形のかわいいチョコレート菓子を使う。



食べごとと保存方法

クリームを塗って仕上げる場合は、しっかりと冷めてから飾り付けをしましょう。
保存は常温で夏場は翌日まで、冬場は2~3日以内にお召し上がりください。
焼き上がりに飾りつけをしないのであれば温かいうちでもおいしく召し上がれます。