



しっとりガトーショコラ

— 直径15cmの丸型1台分 —



チョコレート(カカオ56%)	80g	メレンゲ	
生クリーム	55mL	卵白	110g(3コ分)
バター(無塩)	60g	グラニュー糖	60g
卵黄	55g(3コ分)		
グラニュー糖	30g	飾り	
ココアパウダー	40g	デコレーション用粉砂糖	適量
コーンスターチ	10g		

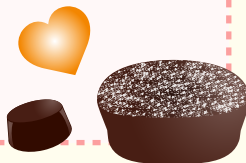


詳しいレシピはHPをチェック！

作り方

下準備

- ・丸型に敷き紙を敷く。
- ・鍋に湯せん用の湯を温め、60℃にしておく。
- ・オーブンを180℃に予熱する。
- ・卵白を冷やす。



- ココアパウダーにコーンスターチを混ぜる。
- 湯せんで50℃を目安に、チョコレート・生クリーム・バターをそれぞれ溶かす。
50℃前後に温めることで素材がつながりやすく、しっとり食感に！
- 溶かしたチョコレートに生クリームを3回に分けて加え、泡だて器でつど混ぜる。溶かしたバターも5回に分けて加え、なめらかになるまで混ぜる。
- ボウルに卵黄・グラニュー糖を入れてハンドミキサーで泡立てる。白っぽくふんわりしたら③を入れ、湯せんにかけてながら混ぜる。
- ボウルに卵白・グラニュー糖を入れて、ハンドミキサーで泡立てる。
・卵白が冷たいと、きめ細かい泡になりしっとり仕上がる！
・メレンゲは、ツノがやわらかくおじぎするくらい、ゆるくする！
- ④に⑤を1/3入れて、混ぜる。ココアパウダーとコーンスターチを入れてムラなく混ぜたら残りのメレンゲを加え、ゴムベラで切るように混ぜる。丸型に流し入れ、竹串で表面のムラをなじませる。
- 深めのバットに、60℃~70℃の湯を1cmほど注ぎ、丸型を置いて湯せん焼きにする。バットに入れたまま、180℃のオーブン(予熱あり)で20分ほど焼く。湯せんを外して丸型のみし、160℃でさらに13分焼く。
湯せん焼きにすることでオーブン内の温度が上がり、しっとり仕上がる！
- 粗熱がとれたら型から取り出す。完全に冷めたら、茶こしでデコレーション用の粉砂糖をかけて、完成！

