

～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	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

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。

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

紙の型にながし、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。



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めます。



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。



食べごろと保存方法

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。