

ガトーショコラ 材料と作り方

～材料 15cm型 1個分～

バター	30g
チョコレート	40g
生クリーム	25g
ココア	25g
薄力粉	10g
卵黄	1個分
グラニュー糖	25g
卵白	1個分
グラニュー糖	30g



※イメージ



～作り方～

1. バター・チョコレート・生クリームをボールに入れ、お湯に浮かべてとかしておきます。
2. 薄力粉とココアを合わせて、ふるっておきましょう。
3. 卵を白身と黄身に分けましょう。
4. 白身をボールに入れ、がんばって泡立てます。泡立ったところへグラニュー糖25g入れ、さらに泡立てます。
5. 黄身にグラニュー糖30g入れ、よく混ぜたらバター・チョコレート・生クリームが入っているボールに入れ、よく混ぜます。さらに薄力粉・ココアも加えて、しっかり混ぜ合わせます。
6. 最後に泡立てた卵白を混ぜ合わせ、型に流し、180度に熱したオーブンで20分焼けば出来上がりです。

本日のデザート オレンジババロア

～材料 6個分～

オレンジ	3個
グラニュー糖	80g
レモン汁	10cc
牛乳	200cc
粉ゼラチン	15g
水	150cc
生クリーム	150cc
～オレンジソース～	
オレンジジュース	125cc
グラニュー糖	15g
コーンスターチ	4g



～作り方～

1. オレンジの皮を剥き、身だけを取り、ボールに入れグラニュー糖80gを混ぜておきます。
2. ゼラチンと水を合わせ、ふやかしておきます。
3. 生クリームを軽く立てておきます。
4. 牛乳を沸騰直前まで温め、ふやかしたゼラチンを加え溶かします。
5. 4と1を合わせ、レモン汁を加えてから生クリームと混ぜ合わせ型に流し冷やし固めます。

★ソースを作ります。

1. オレンジジュースにコーンスターチ、グラニュー糖を混ぜかき混ぜながら沸騰させます。
2. とろみを確認出来たら、冷やして出来上がり！！

