

いちじくとベリーの
ガトーショコラ



材料 (18cm丸型x1台)



- ・板チョコ(スイート) ... 150g
- ・無塩バター ... 100g
- ・卵 ... 4個
- ・ココアパウダー ... 15g
- ・薄力粉 ... 30g
- ・石臼小麦 ... 50g
- ・ドライいちじく ... 70g
- ・ドライベリー ... 10g

((食料))

- ・生クリーム
 - ・グラニュー糖
- お好み量
- いちじく, 小枝, ストロベリー(オーブンで焼く)



作り方 

- (下準備) ・型にクッキングシートをしておく
- ・ココアと薄力粉は合わせてふるっておく
- ・チョコレートは小さくきざむ
- ・卵を卵黄と卵白に分けておく
- ・オーブンを160℃に予熱

- ① ボウルにバターとチョコを入れ50℃位の湯につけてかき混ぜる(ボウルの底の水はとる)
- ② ①に卵黄を1つづつ加え、かき混ぜ合わせる
- ③ 別のボウルに卵白を入れハンドミキサーで白くなるまで混ぜたら3回に分けて砂糖を加える。角がピンとたつメレンゲにする
- ④ ②に③を1すくい加え泡立て器ですべて全体を混ぜたら、ゴムベラにかき混ぜの1/2のメレンゲを加え泡を3割さなりよう手早く混ぜて残りのすべてのメレンゲを加える
- ⑤ すべて混ぜる前に④を加えざっくりと全体になじませ型に流し入れ160℃のオーブンで40分焼く。火がいたら荒熱がとれたら型から外し冷めたら冷蔵庫で半日以上冷やして完成。生クリームやいちじくでデコレーション