

ガナッシュケーキ

合計加熱調理時間 約 25分

[1人分：484kcal/食塩相当量：0.3g]

キメが細かいしっとりしたチョコのスポンジに、ガナッシュを挟んで3層に。濃厚で上品なチョコレートケーキです。



材料（8人分）

卵（常温に戻す）	3個
グラニュー糖	90g
薄力粉	80g
製菓用スイートチョコレートA	30g
無塩バター	30g
製菓用スイートチョコレートB（細かく刻む）	300g
生クリーム	200g
ラム酒	20g
スライスアーモンド	20g
ココアパウダー	適宜

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

分量

8人分
（直径18cm×高さ5～6cm ケーキ型 1個分）

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	ホットエアー	-	25分	180℃

下ごしらえ

- ・製菓用スイートチョコレートA、無塩バターはボールに入れ、60℃の湯煎にかけて溶かす。（※1）
- ・スライスアーモンドはきつね色にロースト（ホットエアー・5分・180℃）し、細かくする。

作り方

1. ボールに卵、グラニュー糖を入れ、50℃位の湯煎にかけながら、ハンドミキサーで角が立つまでしっかり泡立てる。
2. 薄力粉を1の全体に覆い被さるようにふるって入れ、ゴムベラで粉気がなくなるまで混ぜ、（※1）を熱いうちに入れて混ぜる。
3. ケーキ型にオープンシートを敷いて2の生地を流し入れ、20mmのホテルパン1枚にのせる。65mmの穴あきホテルパンでフタをし、【設定1】で予熱後、加熱する。
4. 加熱完了後、3のホテルパンを取り出し、ケーキ型から出してオープンシートをはがし、粗熱を取る。
5. ボールに製菓用スイートチョコレートBを入れ、鍋で沸騰直前まで加熱した生クリームを加え、ゴムベラでゆっくりとチョコを溶かし混ぜる。（ガナッシュ）
6. 5にラム酒を加え、ボールを冷水にあてながら混ぜて粗熱を取り、クリーム状にする。
7. 4のスポンジ生地を3枚にスライスし、間に6のガナッシュクリームを塗り広げて重ねていく。
8. 7の表面に6のガナッシュクリームを塗り広げて、側面下にスライスアーモンドを貼りつけ、天面にココアパウダーを茶こしで振る。

調理ポイント ◆スポンジに塗るガナッシュクリームは作業しやすい固さになるまで冷水にあてて調節すること。