

## ガトーショコラ

合計加熱調理時間 約 45 分

[1人分：214kcal/ 食塩相当量：0.1 g]

ふっくら軽い口当たりのやさしいお菓子。



## 材料（12人分）

クーベルチュール：製菓用チョコレート	160g
無塩バター	160g
<材料a>	
卵黄	8個分
グラニュー糖A	160g
生クリーム：45%	150cc
卵白	8個分
グラニュー糖B	160g
薄力粉	80g
純ココア	80g

※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

12人分  
（直径18cmのスポンジ型 2台分）

## 設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1（ステップ1）	コンビ	40%	25分	140℃
1（ステップ2）	コンビ	0%	20分	140℃

## 下ごしらえ

- ・クーベルチュールは細かく刻む。
- ・薄力粉、純ココアは合わせて2～3回ふるう。（※1）
- ・スポンジ型はバター（分量外）を塗り、オープンシートを敷く。

## 作り方

1. ボールにクーベルチュール、無塩バターを入れ、湯煎にかけて溶かす。
2. 別のボールに<材料a>を入れてよく混ぜ合わせる。
3. 別のボールに卵白、グラニュー糖Bを入れてメレンゲを作る。（しっかり角が立つまで）
4. 2に3のメレンゲの1/3量を加えてよく混ぜ合わせ、1を3回に分けて加えて混ぜ合わせる。
5. 4に3のメレンゲの1/3量を加えてよく混ぜ合わせ、（※1）を3回に分けて加えて混ぜ合わせる。
6. 5に残りの3のメレンゲを加えて混ぜ合わせる。
7. 6の生地をスポンジ型に流し、20mmのホテルパン2枚にのせて、メニュー登録【設定1】で予熱後、加熱する。
8. 加熱完了後、7のホテルパンを取り出し、プラストチャーなどで冷やす。



## 調理ポイント

- ◆メレンゲを加えて混ぜ合わせる際は、メレンゲの気泡をつぶさないようにすること。
- ◆作り方7でスチコンはあらかじめ予熱しておき、型に生地を流し込んだらすぐに入れること。