

米粉のガトーショコラ

合計加熱調理時間 約45分

[1人分：322kcal／食塩相当量：0.2g]

しっとりやさしい口あたりのガトーショコラ。濃厚でビターな味わいを楽しんで。



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	100g
生クリーム：45%（沸騰直前まで温める）	100g
卵黄	8個分
グラニュー糖A	60g
純ココア	80g
米粉	60g
卵白	8個分
グラニュー糖B	120g
ホイップクリーム	適量

*掲載レシピはクックエブリオ ミニ専用のものとなります。

*掲載レシピは2段で検証をおこなっています。

分量

12人分
(直径15cm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	170℃

下ごしらえ

- ・クーベルチュールは細かく刻む。
- ・純ココアと米粉は合わせて2~3回ふるう。
- ・スポンジ型はバター（分量外）を塗り、オーブンシートを敷く。

作り方

1. ボールにクーベルチュールと無塩バターを入れ、湯煎にかけて溶かし、生クリームを加え混ぜ合わせる。
2. 別のボールに卵黄、グラニュー糖Aを入れて、全体が白っぽくなるまで混ぜる。
3. 1のボウルに2を加え、ホイッパーでよく混ぜ、純ココアと米粉を加えてなめらかになるように混ぜる。
4. 別のボールに卵白とグラニュー糖Bを入れて、しっかり角が立つまで混ぜ合わせメレンゲを作る。
5. 3に4のメレンゲの1/3量を加えてよく混ぜ合わせ、残りのメレンゲを2回に分けて加えて全体のムラがなくなるまで混ぜ合わせる。
6. 5の生地をスポンジ型に流し、20mmのホテルパン1枚にのせて、【設定1】で予熱後、加熱する。



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。