



濃厚ガトーショコラ

■材料 (21×8×6cm のパウンド型 1 台分)

クーベルチュールチョコレート (ビター)	300g
生クリーム (乳脂肪分 35 ~ 42%程度)	150g
全卵	125g
モラセスシュガー	50g

■道具

パウンド型 (21×8×6cm)
ボウル / 泡だて器
ゴムべら
オーブンペーパー

■作り方 調理時間 約 15 分 (焼く時間などを除く)

※下準備としてオーブンを 180℃で予熱し、パウンド型にオーブンペーパーを敷いておく。

- ① クーベルチュールチョコレートをボウルに入れ、底に 50 ~ 60℃のお湯をあてながらゴムべらで混ぜて溶かす。湯せんの温度が高いと分離するので注意。
- ② 耐熱容器に生クリームを入れてモラセスシュガーをほぐしながら加え、電子レンジ (500W) で約 40 秒加熱したら、混ぜてモラセスシュガーを溶かす。
- ③ 湯せんで溶かしたクーベルチュールチョコレートに②を 2 回に分けて加え、その都度均一になるまでゴムべらで混ぜ合わせる。
- ④ 全卵を溶きほぐし、③に一度に加えてゴムべらで混ぜ合わせる。ある程度均一になるまで混ぜ合わせたら、泡だて器に持ち替え、空気を含ませるようにしっかりと均一になるまで混ぜ合わせる。
- ⑤ オーブンペーパーを敷いたパウンド型 (21×8×6cm) に流し入れ、ふきんなどを敷いておいた台に型の底を軽く打ちつけて、中の空気を抜く。予熱しておいた 180℃のオーブンで約 18 分焼く。ガトー・ショコラの上面が凹んでいるのが焼き上がりの目安。
- ⑥ 焼き上がったらオーブンから出し、粗熱がとれてから型ごと冷蔵庫に入れて 30 分 ~ 1 時間ほど冷やす。型から出して食べやすい大きさにカットして完成。

アドバイス

出来上がったガトー・ショコラは、お湯で温めて水けを拭きとったナイフを使うと、きれいにカットできます。