

# Gâteau au chocolat



## 本当においしいしっとりガトーショコラ

小麦粉を使わない注目のグルテンフリー。  
一般的なガトーショコラと比べて、段違いの口どけの良さ。  
温度や、焼き方の工夫で、しっとりした食感をつくります。

### 材料

- 直径15cm丸型 1台分
- チョコレート……………80g  
(カカオ分56% : ヴァローナカラク)
  - 生クリーム……………55g  
(乳脂肪35%)
  - 発酵バター (無塩) ……60g
  - 卵黄……………55g (約3個分)
  - グラニュー糖……………30g
  - ココアパウダー……………40g
  - コーンスターチ……………10g
  - 卵白……………110g (約3個分)
  - グラニュー糖……………60g
  - デコレーション粉糖……………適量

### 《使用する道具》

- 直径15cm丸型 (共底) 底取れタイプは
- 直径20cmボウル2つ (チョコ・メレンゲ用)
- 直径15cmボウル1つ (卵黄用)
- 深さのある容器小 (バター・生クリーム用)
- ホイッパー大・小
- ゴムベラ大・小
- 粉ふるい
- 茶こし (デコレーション用)
- ハンドミキサー
- 竹串
- ステンシルシート (自作でもOK)
- 湯せん用の鍋 (フライパンなど)
- レーザー温度計
- バット (丸型が入る大きさ)

## 《下準備》

- ・丸型に敷き紙を敷く。（底取れタイプはアルミホイルで2重に覆う）
- ・鍋に湯せん用の湯を温め60℃にしておく。
- ・ココアパウダーとコーンスターチをよく混ぜ合わせる。
- ・オーブンは入れる15分前を目安に180℃に予熱する。
- ・卵白を小さな容器に入れて冷やしておく。

 作り方

## 《生地づくり》

- ①湯せんで、チョコレート、生クリーム、バターをそれぞれ50℃を目安に溶かしておく。
- ②ボウルに卵黄を入れてほぐし、グラニュー糖30gを加える。  
ハンドミキサー高速で白っぽくふんわりするまで泡立てる。（動画：1分30秒）  
※動画は羽の替えがない状況を想定してメレンゲ作りの工程が先になっています。
- ③メレンゲを作る。  
卵白をほぐして、グラニュー糖60gを一度に加えてハンドミキサーの中速で泡立てる。  
角がやわらかくおじぎする、ゆるいメレンゲを作る。（動画：3分5秒→低速45秒）
- ④溶かしたチョコレートに生クリームを3回に分けて加え、泡だて器でそのつどよく混ぜる。  
溶かしバターを5回に分けて加え、なめらかに混ぜる。②を加えて混ぜる。
- ⑤メレンゲの1/3量を入れて泡だて器で混ぜ、ココアパウダー＋コーンスターチをふるい入れる  
ゴムベラに持ちかえて、粉が見えなくなる程度に混ぜる。  
残りのメレンゲを加えて、底からすくいあげるように混ぜる。
- ⑥丸型に流し入れる。表面のムラを竹串で散らしてなじませる。

## 《焼成》

- ⑦深めのバットに、60℃の湯を1～1.5cm高さに注ぎ、丸型を置いて湯せん焼きにする。  
180℃のオーブンで20分焼く。湯せんから外して、160℃に下げて12～13分焼く。  
焼きムラを防ぐため、途中で天板を反転させる。表面が割れて高くふくらんできると竹串をさして、生地がべったりついてこなければ焼けているので取り出す。  
※オーブンの種類によって時間が変わります。12～13分は目安の時間です。
- ⑧型に入れたまま粗熱をとってから取り出し、ケーキクーラーの上で冷ます。

## 《粉砂糖をふる》

- ⑨完全に冷めたら、敷き紙をはがす。デコレーション用粉砂糖を茶こしでかける。  
ステンシルシートを使うと華やかになる。

## Point

- 
- ・チョコレート、生クリーム、バターの温度を50℃にそろえると乳化しやすく、しっとり感につながる。
  - ・メレンゲは、卵白を冷やして砂糖を一度に加え、ゆるめに泡立てる。
  - ・湯せん焼きを組み合わせることで、中のしっとり感が増す。途中で外すことで外側のベタつきをなくし、食感の対比ができる。
- 

## 保存

常温で5日保存（気温が20℃以上の時期は、冷蔵庫で保存する。）

冷凍：ホールのまま又はカットしてラップで包む。  
ジッパー付き袋に入れて1ヶ月保存できる。

## 参考

### チョコレート ヴァローナ社 カラク カカオ分56%

カカオらしい香ばしさとヴァローナらしいキレのあるチョコレートです。カラクの名前は、南米ベネズエラの首都「カラカス」が由来です。さっぱりとしたカカオの苦味と共に、カシスに似た酸味がほのかに口の中に広がります。ナッツのような香ばしさと、カカオテイストのバランス良い風味です。

成分カカオ分：56%カカオバター（追油分）：13.5%

カカオ豆産地：中南米、アフリカ他

テンパリング推奨温度 融解温度：55～58℃ 結晶温度：28～29℃ 作業温度：31～32℃

### カカオパウダー ヴァローナ社

火を通して色落ちせず、上品な濃いチョコレート色と風味の良さが残ります。赤褐色のカカオパウダーで、力強い純粋なカカオの風味と赤みがかかった色が特徴です。