

♪ エコアのガスでうまかもん〜♪

グリル料理

ガトーショコラ



材料：2人分

- A. 薄力粉 …… 30 g
- A. ココアパウダー …… 10 g
- B. 卵白 …… 1 個分
- B. グラニュー糖 …… 20 g
- C. 卵黄 …… 1 個分
- C. グラニュー糖 …… 30 g
- D. チョコレート (ビター) …… 100 g
- D. 無塩バター …… 50 g



- ① A 粉類は合わせてふるっておく。卵を卵黄と卵白に分け、B 卵白はグラニュー糖を加えながら硬めのメレンゲをつくる。



- ② C 卵黄はグラニュー糖を加えて白っぽくなるまで混ぜ合わせ、卵黄ソースを作る。
耐熱ボウルに D 刻んだチョコレートと 1 cm 角ほどにカットしたバターを入れて湯煎にかける。

ポイント

50～60°C くらいの湯温をキープする。



- ③ 溶けたチョコレートに、卵黄ソースを加えて全体を混ぜ合わせる。更に、ふるった粉類を加えてさっくり混ぜる。

ポイント

チョコレートが固まる場合は湯煎にかけながら混ぜる。



- ④ 湯煎からはずし、D のメレンゲを 2～3 回に分けながら泡が潰れないように混ぜ合わせ、トロリとしたチョコレート生地をつくる。



- ⑤ 焼き型にサラダ油を塗り、チョコレート生地を流し入れる。ホイルを 2 重に被せる。



- ⑥ グリルの中火で 10 分間焼く。

ポイント

この時ガスの便利なグリル機能を使うと、自動で温度調整してくれます。