

簡単チョコレートケーキです。

抹茶ミルクと生チョコのケーキ ～生ガトーショコラ～

■まず初めにやること

- ・計量をすべて終わらす。
- ・50℃位の湯煎を用意する。
- ・チョコレートとバターを細かく刻んでおく
- ・オーブンを200℃に予熱しておく
- ・ムース用のゼラチンを戻しておく。

材 料 15cm 1台分

■生ガトーショコラ

スイートチョコレート（細かく刻む）	100g
無塩バター（包丁で刻む）	80g
グラニュー糖	30g
卵（室温に戻す）	2個

作 り 方 作業時間25分

■土台の生地（ガトーショコラ）を作ります

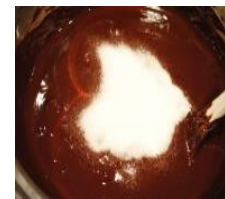
1. 耐熱のボウルにチョコ・バターを入れ、50℃くらいの湯煎にかけて、ヘラ等で混ぜながらしっかり溶かす。

*50℃を越えると、チョコが分離する場合があります。



2. グラニュー糖を加えて混ぜ、湯煎をしたまま溶き卵を少しずつ加えながら、混ぜ合わせる。

*ツヤが出るまで混ぜれば、生地の出来上がり。



3. 15cmの丸型に生地を流し込み、180℃のオーブンで10分位焼く。焼きあがれば、粗熱を取ってからそっと取り出す。

※ガトーショコラとして作る場合は、小さめのパウンドケーキ型などに入れて焼くといいでしょう。小麦粉が入っていないので、半生で焼き上げると美味しいです。

抹茶ミルクと生チョコのケーキ ～抹茶ミルクのムース、仕上げ～

材 料

■抹茶ミルクのムース

抹茶	6 g		
グラニュー糖	50 g		
牛乳	150 cc		
ゼラチン*混ぜ合わせて戻す	小さじ2		
水	大さじ2		
生クリーム	100 g		

溶けない粉糖

適量

作り方

所要時間30分*冷やす時間を除く。

■抹茶ミルクを作ります

- ボウルに抹茶とグラニュー糖を入れ、混ぜ合わせる。
- 小鍋に牛乳を入れ、湯気が出る程度に温める。
戻したゼラチンを加え、しっかり溶かす。
④のボウルに、少しずつ混ながら加え、抹茶ミルクを作る。
氷水にあてながら、しっかりとろみが出るまで冷ます。



- 生クリームを別のボウルで、6～7割だてに泡立てる。
- ⑥の抹茶ミルクの中に⑥の生クリームを混ぜ合わせ、
ゴムベラで手早く混ぜ合わせる。抹茶ムースの出来上がり。
*必要以上に混ぜすぎないように！泡がつぶれます。



■組み立てます

- セルクルの底に、冷ましたガトーショコラの生地を敷く。
*セルクルと生地の間隙間をなくして下さい！
抹茶のムースを流し入れ、表面を平らにしたなら、
冷蔵庫で2時間以上冷やし固める。
- ケーキの表面に好みの模様ステンシル型を置き、
仕上げ用の溶けにくい粉糖を、全体に茶こしでふる。

Check Point

生クリームの泡立て具合が重要！
泡立てすぎないように注意しましょう。