

神戸スウィーツ・コンソーシアム

Kobe Sweets Consortium

In仙台

2012年

チャレンジド・プログラム Vol.5

第5回 テキスト

実技：ガトーショコラ

講師：川内 唯之

ガトーショコラ

かた だいぶん
(18cmジェノワーズ型1台分)

はいごう
＜配合＞

●ガトーショコラ

| | | |
|----------------------------------|-----|---|
| クーベルチュールチョコレート61% | 70g | (ヴァローナ クーベルチュール エキストラビター) |
| <small>むえん</small> 無塩バター | 50g | (タカナシ <small>はんばい</small> 販売) |
| <small>らんおう</small> 卵黄 | 3個 | (<small>たけとり</small> 竹鶏ファーム <small>たけとりものがたり</small> 竹鶏物語) |
| グラニュー糖 | 55g | (<small>みつせいとう</small> 三井製糖 グラニュー糖) |
| お湯 | 10g | |
| <small>なま</small> 生クリーム乳脂肪47% | 30g | (タカナシ <small>はんばい</small> 販売) |
| <small>こむぎこ</small> 小麦粉 | 20g | (<small>にっしんせいふん</small> 日清製粉 エクリチュール) |
| ココアパウダー | 40g | (ヴァローナ ココアパウダー) |
| <small>らんぱく</small> 卵白 | 3個 | (<small>たけとり</small> 竹鶏ファーム <small>たけとりものがたり</small> 竹鶏物語) |
| グラニュー糖 | 50g | (<small>みつせいとう</small> 三井製糖 グラニュー糖) |

●し あ仕上げ

| | | |
|----------------------------------|----------------------------|--|
| パータグラッセ | <small>てきりょう</small> 適量 | (カカオバリー パータグラッセ ブリュンヌ) |
| <small>なきにくい</small> 粉糖 | <small>てきりょう</small> 適量 | (レブ ラフティスノウ) |
| <small>きんぱく</small> 金箔スプレー | <small>てきりょう</small> 適量 | (<small>はく</small> 箔—HS <small>きん まい</small> 金の舞スプレー) |
| クリスマスオーナメント | <small>てきりょう</small> 適量 | |
| <small>なま</small> 生クリーム乳脂肪40% | <small>てきりょう</small> 適量 | (タカナシ <small>はんばい</small> 販売) |

●ガトーショコラ

- ①チョコレートとバターを湯せんで溶かし、約40度に温める
 - ②卵黄、グラニュー糖55g、お湯をハンドミキサーにかけ、パートポンプをつくる
 - ③溶かした①のチョコレートにパートポンプを入れ、混ぜる
 - ④乳脂肪47%の生クリームを加えて混ぜる
 - ⑤ふるった小麦粉、ココアパウダーを加えて混ぜる
 - ⑥卵白とグラニュー糖50gを泡立てて、メレンゲをつくる
 - ⑦⑤にメレンゲを合わせ、さっくりと混ぜる
 - ⑧110ccのプリンカップで比重を計る(比重68g～75g程)
 - ⑨紙を敷いたジェノワーズ型に生地を流し入れる
 - ⑩175℃のオーブンで約40分焼く
 - ⑪焼きあがったらオーブンから出し、高いところから落としてガス抜きをする
- ## ●仕上げ
- ①焼きあがったガトーショコラの粗熱がとれたら、表面にパートグラッセをぬる
 - ②粉糖、金箔スプレー、クリスマスオーナメントで飾りつけをする
 - ③食べる直前に、乳脂肪40%の生クリームにグラニュー糖を加えて泡立てたものを添える

- ・ ぼうえきかぶしきがいしや
サンエイト貿易株式会社
- ・ はんばいかぶしきがいしや
タカナシ販売株式会社
- ・ にちふつしょうじかぶしきがいしや
日仏商事株式会社
- ・ かぶしきがいしやはく
株式会社箔—HS
- ・ かぶしきがいしやひらせ
株式会社平瀬フーズ
- ・ みついせいとうかぶしきがいしや
三井製糖株式会社
- ・ しや
レブ社
- ・ にっしんせいふんかぶしきがいしや
日清製粉株式会社

～メモ～