



しっとり濃厚！ ガトーショコラ



材 料（型 1 台分）

チョコレート	150g
バター	70g
砂糖	80g
卵	2 個
薄力粉	40g

使用した容器：幅 20.5× 奥 8.3× 高さ 6(cm)
満水容量 850mL のパウンド型
(品番 HPND-85)

作 り 方

- 1 型にバターを薄く塗る。
オーブンを 180℃で予熱する。
- 2 チョコレートとバターをボウルに入れ湯煎で
柔らかくなるまで溶かす。
薄力粉はふるいにかける。
- 3 卵は卵黄と卵白に分ける。
卵白の入ったボウルに砂糖半分を入れ泡立てる。
- 4 卵黄のボウルに残り半分の砂糖を入れる。
泡だて器でクリーム状になるまで混ぜる。
- 5 4 のボウルに 2 の湯煎したチョコレートとバター
を入れ泡だて器でよく混ぜる。
- 6 ゴムベラに持ち替えて 5 のボウルに 3→薄力粉
→3→薄力粉→3→薄力粉の順番でいれていく。
その都度切るように混ぜる。
- 7 型に生地を流し込み、型を少し持ち上げ
2、3 回おとし空気を抜く。
- 8 180℃のオーブンで 30 分焼いたらアルミホイル
をかぶせ、20 分再び焼き上げる。
竹ぐしをさして生地がつかなければできあがり。
※生地がつくようであれば +5 分焼き様子を
みて下さい。