

～ほうじ茶のガトーショコラ～

<使用食材>

6寸1台

生クリーム	92.5 g
ダークチョコ	92.5 g
無塩バター	69.5 g
卵黄	69.5 g
グラニュー糖	18.5 g
卵白	134 g
グラニュー糖	70 g
薄力粉	9 g
ココア	21.5 g
ほうじ茶	8 g

ほうじ茶のシャンティ

生クリーム	150 g
グラニュー糖	22.5 g
ゼラチン	4.5 g
水	100 g
ほうじ茶	10 g

<Let's Cooking>

- ① ほうじ茶を160℃5分焼く
 - ② チョコとバターを溶かす
生クリームを火にかけてガナッシュを作る
 - ③ 卵黄にグラニュー糖を入れてブランシール
 - ④ ③と②を混ぜてメレンゲを立てる
 - ⑤ 立てたメレンゲの一部を④に混ぜ、
粉を入れる
 - ⑥ 残りのメレンゲを入れて
160℃40～45分位焼く
-
- ① 水を火にかけ沸騰したら
ほうじ茶を入れて5分アンフェゼ
5分たったらゼラチンを入れてこす(パッセ)
 - ② 立てた生クリームにゆっくり混ぜる
 - ③ ガトーショコラに流す