

「おうちカフェを楽しもう。」

happy cafe recipe

ハッピーカフェレシピ



できあがり分量：7寸ケーキ1台分
(21cm)

所要時間(おおよそ)：2時間

濃厚クラシック・ショコラ

クリスマスにピッタリなチョコレートケーキ『クラシック・ショコラ』！
スイートチョコレートと生クリームをたっぷりを使った贅沢な味わいで
す。トレハロースを加えたことによりチョコレートの味をより引き立た
せます。お好みの大きさに切り分けホイップクリームを添えて頂きます。

使用する道具

- ・シフター（粉ふるい）
- ・ボール
- ・泡立て器（ハンドミキサーがあると便利）
- ・ゴムベラ
- ・デコ敷紙（特大）
- ・スポンジケーキ型 21cm
- ・スパテラ
- ・茶漉し

材料

- ・スイートチョコレート（カカオ分 56%） / 200g
- ・生クリーム（乳脂分 35%） / 100ml
- ・無塩バター / 100g
- ・卵黄 / 80g
- ・ココアパウダー / 100g
- ・薄力粉 / 24g
- ・卵白 / 240g
- ・グラニュー糖 / 140g
- ・トレハロース / 60g
- ・粉糖（仕上げ用） / 適量

下準備

- 無塩バターを常温に戻しておく。
- 薄力粉とココアパウダーはふるいにかけておく。
- オーブンは 170℃に温めておく。

作り方

- 【1】ボールに生クリームと無塩バターを入れ火にかけます。
- 【2】沸騰したら火から下ろし、刻んだチョコレートを〈1〉に入れて素早く混ぜ合わせます。（ガナッシュクリームを作る要領）
- 【3】〈2〉に卵黄を加えてよく混ぜます。
- 【4】〈3〉にふるっておいた薄力粉を混ぜ合わせ、さらにココアパウダーを加えサックリと混ぜ合わせます。
- 【5】別のボールで卵白とグラニュー糖、トレハロースを入れてメレンゲを作ります。（角の先が軽く曲がるくらい柔らかめに）
- 【6】〈4〉の生地に泡立てたメレンゲの 1/3 を加えてゴムベラで混ぜ合わせます。
- 【7】更に残りのメレンゲ全てを加えて、白い部分が見えなくなるまで混ぜ合わせます。
- 【8】クッキングシートを敷いておいた型に生地を流し入れ、170℃に温めたオーブンで 40～45 分焼成します。
- 【9】焼き上がったら型から外し、冷めたら全体に粉糖を振りかけて仕上げます。

ポイント

- ・メレンゲを立てる時は、泡立て過ぎに注意。硬いメレンゲになると生地ヒビ割れの原因となります。
- ・メレンゲを混ぜ合わせる時は練らないようにサックリと混ぜ合わせます。
- ・トレハロースを配合することでウェットで軽い仕上がりになります。また時間が経過しても生地が硬くなりません。