

No. 5・オーストリア 班

献立名( モイストチョコレートケーキ )



<材料・分量> ( 15 個分)

バター(室温) 375g  
粉糖 375g(生地225g トッピング15g)  
チョコレート(溶かしたもの) 375g  
卵黄 19個分  
卵白 19個分  
グラニュー糖 225g  
アーモンドプードル 150g  
パン粉 150g  
いちご 600g(生地 300g、飾り 300g)

チョコレートソース  
ホイップクリーム 375ml  
ブラックチョコレート 240g  
ミルクチョコレート 150g

飾り用クリーム 375ml

<作り方>

1. バター・アイシングシュガー・溶かしたチョコレートをクリーム状になるまで混ぜる
2. 卵黄を少しずつ加え、よく混ぜる
3. 卵白とグラニュー糖を固くなるまで泡立てる
4. 泡立てた卵白(メレンゲ)・アーモンドプードル・パン粉を丁寧に生地に混ぜる
5. いちごを角切りにし生地に混ぜる
6. 小さなケーキ型にバターを塗り、小麦粉を全体に振りかける。
7. 生地を流し入れ、湯銭焼で約度で45分間蒸し焼きにする

チョコレートソースの作り方

生クリームを沸騰させ、混ぜながら慎重にチョコレートを溶かし再び沸騰させる。(沸騰させすぎない)

仕上げ

出来上がったケーキを型からだし、チョコレートソースをかけ、ホイップクリーム(やわらかめをかけて)を飾る  
その上にいちごをのせ、粉糖をかけて完成。

チョコレートソースをスプーン一杯分盛り付け、モイストチョコレートケーキ、ホイップ、イチゴを盛り付け、最後に粉糖をかけて完成

<作品のアピールポイント>

- ・生地の中にいちごを混ぜ、味にアクセントを付けました。
- ・生地とソースのチョコをブラックとミルクを混ぜた。
- ・いちごをトッピングして甘すぎないようにした。

<試作の振り返り・シェフに聞いたコツ>

- ・メレンゲの泡立て方
- ・型抜きの際のコツ  
はじめはバターと砂糖を振りかけていたが、バターと小麦粉をかけると層が作られて綺麗にとれる。
- ・チョコレートソースの盛り付け方。  
スプーンを使いいろんな形にする