



《冬のケーキ》

ビターチョコレートケーキ

【オーブン】

コンベクション下段・180°C(20分)

※本レシピはデロンギのコンベクションオーブンを使ったレシピです。



【材料】

直径 18cm の丸型 1台分

スポンジ生地

卵	3個
グラニュー糖	90g
薄力粉	80g
ココアパウダー	10g
無塩バター	30g

- 1 型の底面と側面にオープンペーパーを貼る。鍋に湯煎用の湯を沸かし、オープンで180°Cで予熱する。バターは溶かし、薄力粉とココアパウダーを合わせ2回ふるって準備しておく。
- 2 ポウルを用意し卵を割り入れ、泡立て器で卵を溶き混ぜる。
- 3 2にグラニュー糖を加え、ポウルを湯煎にあてながら、泡立て器(ハンドミキサーがおすすめ)でリズミカルに手早く泡立てる。途中、卵液が人肌ほどに温まったら湯煎から外し、もったりするまでしっかり泡立てる。
- 4 生地が均一に混ざったら薄力粉を広げるように振り入れ、ゴムべらで粉が見えなくなるまで混ぜる。
- 5 4の生地を1/2カップ分ほどすくい、溶かしたバターとよく混ぜ合わせる。これを4に戻し入れ、しっかりと混ぜ合わせる。
- 6 生地を型に流し入れ、10cm程度の高さから型を落とし空気を抜く。
- 7 オーブンに入れ、180°Cの「コンベクション」で20分焼く。
- 8 焼けたら取り出し、すぐ20cm程度の高さから型を落とす。
- 9 型、ペーパーを外し、クーラーの上で冷ます。

デコレーション

生クリーム

(乳脂肪分 35%のものを使用) … 200ml

グラニュー糖	30g
製菓用チョコレート(カカオ 64%)	60g
カカオニブ	大さじ 3
チョコレートコポー(市販)	10本

- 1 チョコレートは板状ならば細かく刻む。(小さなタブレット状の場合はそのまま使用する)
- 2 生クリームを鍋にいれ、中火にかける。軽く沸いたら火をとめ、1のチョコレートを加え、優しくかき混ぜながら完全に溶かす。これをポウルに移して冷まし、冷めたら冷蔵庫で30分〜40分ほど完全に冷やす。
- 3 スポンジを半分の厚みに切る。
- 4 2を冷蔵庫から取り出し、泡立て器でもったりとするまで泡立てる。
- 5 4のクリームの1/3量をスポンジの下半分に塗り広げ、上半分を重ねる。
- 6 4のクリームの残りを表面(上部のみ)に厚めに塗り、帯状にカカオニブを散らす。チョコレートコポーを半分に折り、立体的になるよう軽く刺すようにしながらバランスをみて飾りつける。