

ダッチ
オープン
機能

HAPPY♥VALENTINE
ガトーショコラ

材料
(4人分)

無塩バター…130g
卵…3個
グラニュー糖…60g
ブラックチョコレート
(カカオ分70%以上)…140g
薄力粉…50g



①.

ダッチオープンにオープンシートを敷き込んでおく。チョコレートは細かく刻み、ボウルにバターと共に入れ、湯煎にかけて溶かす。



②.

卵黄に砂糖を加え、白っぽくなるまで混ぜて①を加える。さらにふるった薄力粉を加える。



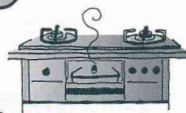
③.

卵白に砂糖を2回に分けて加え、6-7分立てにしてメレンゲを作り、②と合わせる。



④.

ダッチオープンに生地を流し込み、蓋をしグリルに入れる。
加熱13分：余熱13分
(ガトーの中心が柔らかい状態に仕上げる)



⑤.

グリルからダッチオープンを取り出し、蓋をはずして完全に冷ました後、静かに取り出し、サーブする。

