

ひなちよこ♪ひなちよこ♪おいしいチョコたべてー♪

ひなちよこ♪ひなちよこ♪チョコレイトの名人よー♪

by ひなちよこダークマター (東方万能飲菓より)



という訳で「**厄神様のガトーショコラ**」です

ケーキ自体は↓こちらの動画で作ったのと同じ物です

【倍速多用】米粉(上新粉)のガトーショコラ【ハイテンポ】

<http://www.nicovideo.jp/watch/sm15417873>

1・型の作成

まずは元画像を作成



丸や四角は大きさのケーキの目安です。

これを厚めの紙にプリントアウトします。
(今回は 0.22 mm の光沢厚手写真用紙を使用)

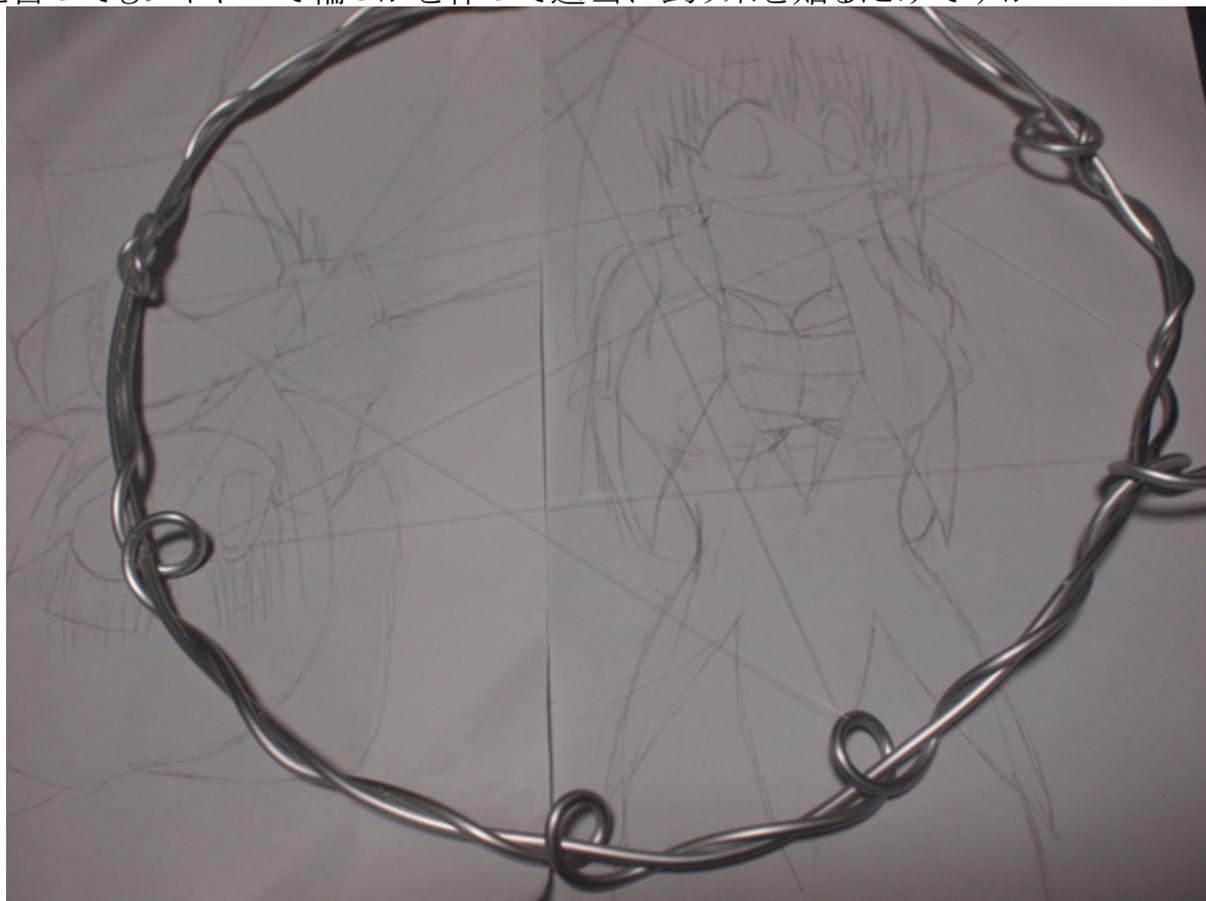
プリントアウトしたものをカッターで切り抜いて行きます。
(印刷直後の物はデジカメのバッテリー切れで撮影出来ず)



次に型持ち上げ用の枠を作成します。
材料はアルミワイヤーと細い釣り糸



作成と言ってもワイヤーで輪っかを作って適当に釣り糸を貼るだけですが・・・



型が出来たらケーキの作成に入ります。
動画を見て頂いても良いですが、こちらでも一応レポートします。

2・ケーキを作る



材料

- ・卵白 3個分
- ・卵黄 3個分
- ・チョコレート 150 g
- ・上新粉 70 g
- ・バナナ 適量
- ・粉砂糖 適量
- ・三温糖 20 g
- ・三温糖 50 g
- ・バター 110 g
- ・くるみ 適量

手順としては

- ・チョコレートとバターを湯煎で混ぜる(A)
- ・卵黄と三温糖を混ぜる(B)
- ・(A)と(B)を混ぜて、そこに上新粉とくるみを加える(C)
- ・メレンゲを作る
- ・(C)にメレンゲを加える
- ・型に入れてバナナを加えて焼く
- ・粉砂糖を振る

(A) チョコレートとバターを湯煎で混ぜる



(B) 卵黄と三温糖を混ぜる



泡だて器で若干白っぽくなるまで泡立てる。
(三温糖の色の影響であまり白くならない)

(C) (A)と(B)を混ぜて、そこに上新粉とくるみを加える



・メレンゲを作る



ある程度泡立ってから三温糖を投入。
(最初から入れるとまともに泡立たなくなる)



泡だて器を抜いた時にピンと角が立てば OK。

(C)にメレンゲを加える

(画像撮り忘れ)

まずメレンゲの 1/3 程を投入し、泡を潰さないよう切るように混ぜる。
最初の投入分が馴染んだら、残り分を投入していく。

型に入れてバナナを加えて焼く



型に流し込み、2〜3回軽く落として空気を抜く。

そして輪切りにしたバナナ投入(1本弱)。

オーブンは予め 220°C に予熱しておく。

(予熱を始めるタイミングは機種などによって変わる)

200°C で 10 分、その後 180°C で 20 分焼く

竹串を刺して生地がついてこなければ焼き上がり



絵のために逆さにして皿の上に出しています。

ちなみに食べ頃は「焼きたて」ではなく「一晩寝かせた後」です。

粉砂糖を振る



逆さまに置いたケーキの上に絵型を配置し、茶漉しで粉砂糖を振っていきます。

十分に振ったら絵型を静かに持ち上げて外す。

完成



反省点

思った以上に細かい所までくつきりと出たために釣り糸の跡が・・・
でもあの枠なしで持ち上げるのは強度的な不安があったのも事実
この辺りの対策を考えたいですね
次があるかどうかは分からないけど