

メニュー名

いちごのガトーショコラ

学校名: クラーク記念国際高等学校
横浜青葉キャンパス

氏名: Mさん

PR文(200字以内)

～感謝の気持ちを届けよう～
私からのメッセージ

3年間お世話になった先生方に言葉では伝えきれない感謝の気持ちを伝えたくて作りました。

優しい甘さのいちごクリームでいちごを暖かく包み込むように私たちを見守ってくれる先生方を表現しました。

3年間ありがとうございました！



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント	調理時間 — 80 — 分 ※調理時間は2名分を作る合計の調理時間
●チョコレート生地			
【A】 チョコレート 無塩バター	120g 70g	①ボウルに【A】を入れて、湯煎にかけながら溶かしていく。 ②別の大きめのボウルに、【B】を入れて、よく混ぜる。 ③②に①を加えて混ぜる。	
【B】 卵黄 グラニュー糖	2個 40g	④【C】をふるいながら③に加えてきれいに混ぜる。 ⑤水気のないきれいなボウルに【D】を入れてハンドミキサーで攪拌する。 ⑥④にメレンゲ(⑤)を半量入れてなじませるように混ぜる。	
【C】 薄力粉 ココアパウダー	20g 20g	⑦よくなじんだら、残りのメレンゲ(⑤)を一気に加えて泡をつぶさないように切るように混ぜる。 ⑧きれいに混ざったら、クッキングシートを敷いた型に流し入れる ⑨高いところから2～3回落として空気を抜く ⑩180度に予熱したオーブンで、35分焼く	
●いちごクリーム			
生クリーム グラニュー糖 いちごピューレ	100cc 30g 大きじ3	①生クリームにグラニュー糖を加えハンドミキサーで攪拌する ②6分立てに泡立てたら、いちごピューレを加え低速で攪拌する ③角がしっかりとつまで泡立てたら完成	
●いちごクリーム			
ピスタチオ リボン いちご	適量 1本 20粒	①いちごは2粒だけ葉っぱごと残して、残りは1cm角ぐらいに切る ②絞り袋にいちごクリームを入れ、ケーキの周りにシェル型に絞っていく ③右手前にいちごを2粒飾り、その周りに隙間の内容に細かく切ったいちごを敷き詰めていく ④上に刻んだピスタチオを適量トッピングする ⑤ケーキの円周にリボンを巻き付けて、完成！	