

濃厚ガトーショコラ

本格的なガトーショコラを粉砂糖でおしゃれにデコレーション。
ハート型の焼き型を使えば可愛らしさも増します。



【Seriaグッズ】

- とろける濃厚ガトーショコラミックス粉 50g… 50g
- SY オレンジピール 30g …… 10g
- SY 溶けない粉砂糖 40g …… 適量

【用意するもの】

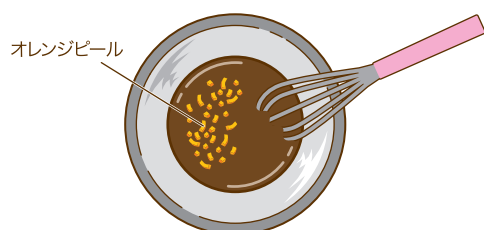
生クリーム(またはホイップクリーム)大さじ4、
無塩バター(または無塩マーガリン)15g、
ボウル、ゴムベラ、焼き型、
竹串(またはつまようじ)、茶こし、
レースペーパー

【できあがりサイズ】

直径:約8cm 高さ:約4.5cm

1 ガトーショコラを作ります。

- 1 「とろける濃厚ガトーショコラミックス粉」の袋裏面のレシピに沿って、ガトーショコラを作ります。
レシピ手順②で、オレンジピール10gを入れて軽く混ぜ合わせます。



2 ガトーショコラをデコレーションします。

- 1 ガトーショコラが十分に冷えてから、
焼き型の側面を剥がします。
- 2 レースペーパーを載せ、茶こしで「溶けない粉砂糖」をふるい掛けます。
レースペーパーをそっと上に持ち上げて外します。

