



プロのレシピ 2009年1月

## シェフソムリエみゆきの天使が舞い降りた

宗河美幸

今月はもうすぐのバレンタインデーに手作りチョコレートケーキを紹介しましょう。最近ではデパートなどでブランド品の高級チョコレートが人気ようですが、昔を思い出してチョコレートケーキを焼いてみませんか？  
といっても甘さはほとんどなく、カカオの香りとビターな味の大人なクラシックシヨコラです。

### クラシック シヨコラ

材料 (直径18cmスポンジ型1個分) ※料理写真はイメージ

- バター(無塩).....100g
- クーベルチュールチョコレート(ダーク).....120g
- グラニュー糖.....200g
- 卵黄.....5個分
- 生クリーム.....120cc
- 薄力粉.....40g
- 粉末ココア.....80g
- 卵白.....5個分
- パウダーシュガー.....大さじ2

作り方

- ① バターをクリーム状に練り、湯煎で溶かしたチョコレートを混ぜ合わせる。
- ② ボールに卵黄とグラニュー糖100gを入れ白っぽくなるまで混ぜ合わせる。
- ③ ①と②を混ぜ合わせ、そこへ生クリームとふるった薄力粉と粉末ココアを加える。
- ④ 別のボールに卵白を入れ、残りのグラニュー糖100gを少しずつ加えながらよく泡立てる。
- ⑤ ③と④を混ぜ合わせる。
- ⑥ ケーキ型に薄く油をひき、紙を周囲に貼っておいたものに⑤を流し入れる。
- ⑦ ⑥を天板にのせ、180度のオープン(電気オープン)で約50分焼く。(ガスオープンの場合は165度で45分)
- ⑧ 荒熱がとれたら型からはずし、パウダーシュガーをふって器に盛る。

### Selected Wine

フランス産 ゴッセ社 赤ワイン  
「マール・ド・シャンパーニュ」



今月は私がお気に入りでも長く愛用しているマールをご紹介します。シャンパンメーカーで有名なゴッセ社がシャンパンの香り付けにも使用している薫り高いマール。干しぶどうの香りやスモーキーな樽香のバランスがよく食後に豊かな気分させてくれる一本です。飲むだけでなく料理との相性もよく、料理の仕上げにもぴったりです。シャンパンと同じくおしゃれなエチケットもお気に入りのひとつです。

ポイント  
焼き上がったケーキをスライスにして、間にバナナとホイップクリームを挟んでチョコレートバナナにしても素敵ですよ。