

가토 쇼콜라(Gâteau chocola)



가토 쇼콜라(Gâteau chocola)

가토 쇼콜라는 초콜릿의 진한 맛을 느낄 수 있는 제품 중의 하나. 특히 기본 재료만으로 만든 이번 제품은 크림을 전혀 사용하지 않아 맛이 담백하며 식감이 상당히 부드럽다.



조준형 / 제품컨설턴트

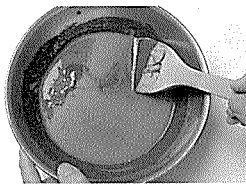
재료 및 중량 (g)

□ 가토 쇼콜라 직경15cm 틀 2개 분량

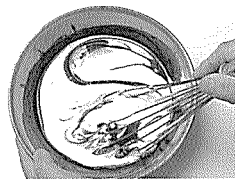
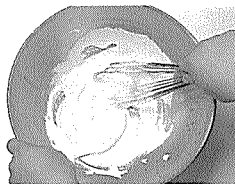
다크 초콜릿 250, 버터250, 노른자 5개분, 설탕a 150, 박력분 80, 흰자 5개분, 설탕b 100, 분당 적당량

만드는 법

1 버터와 초콜릿을 잘게 썰어 각 각 중탕으로 녹인 후 혼합한다.



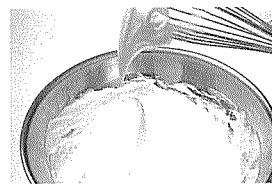
2 노른자를 풀고 설탕a를 첨가해 미색 크림상태로 휘핑한 후 ①과 혼합한다.



3 체로 친 박력분을 ②에 넣고 나무주걱으로 혼합한다.

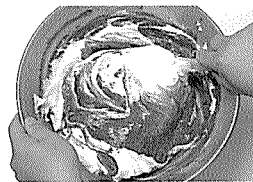


4 계란 흰자를 80% 정도로 휘핑한 후 설탕b를 2회에 나누어 혼합해 힘이 좋은 머랭으로 만들어 준다.



※ 이 때 휘핑한 흰자에 설탕b의 1/2을 먼저 넣어 충분히 녹인 후에 나머지 1/2의 설탕을 넣고 혼합하면 설탕이 잘 녹는다.

5 ③과 ④를 혼합한다.



6 준비된 틀에 팬닝한다.



※ 틀은 내부에 붓으로 버터를 바른 후 가루를 뿌려 털어낸 상태로 준비해준다.

7 180°C로 예열시킨 오븐에 넣고 중탕으로 밑불 150~160°C에서 약 40~50분간 구운 후 분당을 뿌려준다.



※ 중탕으로 구울 경우는 철판에 물을 붓고 그 위에 팬닝한 틀을 올려 놓으면 된다

Point

하나. 마무리 과정에서 분당은 제품이 완전히 식은 후에 뿌려 주어야 한다.

둘. 소형 컵들에 구울 경우도 중탕으로 한다.

