米粉ガトーショコラ　（15ｃｍ丸ホール型１個分）

（材料）

A	製菓用米粉（富澤商店）	９０ｇ
	アーモンドプードル	３０ｇ
	ココアパウダー	３０ｇ
	ベーキングパウダー（ｱﾙﾐﾌﾘｰ）	５ｇ
	塩	少々
B	甜菜糖	８０ｇ
	木綿豆腐（水切り不要）	７５ｇ
	カカオマス	２５ｇ
	無調整豆乳	１１０ｇ
	菜種油	４０ｇ

【ワンポイントアドバイス】

ココアパウダーとカカオパウダーは、原料は同じカカオ豆ですが、パウダー状にするときに、アルカリ処理をしてあるものをココアパウダーとし、生のままのパウダーをカカオパウダーと言う。（諸説あり）

詳しくは YouTube に UP してあります↑

（下準備）

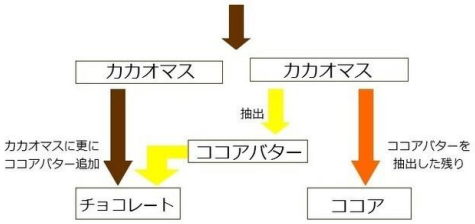
- ホール型にクッキングシートを敷いておきます。

（作り方）

1．A の材料をボウル入れて、よく混ぜる。アーモンドプードルはダマになりやすいでの最初に振るっておくと使いやすい。
2．カカオマスと豆乳はボウルに入れて、湯煎して溶かしておきます。B の他の材料をブレンダーでまぜて、なめらかにします。そこに溶かしたカカオマスと豆乳を入れて混ぜます。
3．１に２を入れて、ホイッパーでよく混ぜます。
4．クッキングシートを敷いた型に流し入れて、１８０度に予熱したオーブンで３０分ほど焼成します。

【カカオマスとは？】

① カカオの果実から、カカオ豆（種）を取り出す。
② カカオ豆を発酵させ、乾燥させて、焙煎して、砕いたものがカカオニブです。
③ カカオニブをすりつぶして、ペースト状にして、冷却したものが**カカオマス**です。
④ カカオニブからカカオバターを抽出したものが、ココアパウダーです。
⑤ チョコレートは、カカオニブにカカオバターを加えて、砂糖、乳成分などを加えたものです。



【使用する型・道具】

15cm ホール型、ブレンダー、クッキングシート