

無印良品 自分でつくる ガトーショコラ

●名称:製菓材料●原材料名:【ガトーショコラミックス】砂糖(国内製造)、小麦粉、ココアパウダー、脱脂粉乳、でん粉、食塩/膨脹剤、乳化剤、増粘剤(キサンタンガム)、香料、(一部に小麦・乳成分・大豆を含む)、【チョコレート】砂糖(国内製造又は外国製造)、カカオマス、ココアバター、バニラ/乳化剤、(一部に乳成分・大豆を含む)、【粉糖】砂糖(国内製造)、食用精製加工油脂、でん粉●内容量:120g(ガトーショコラミックス85g、チョコレート30g、粉糖5g)●賞味期限:天面に記載(開封前)●保存方法:直射日光・高温多湿の場所を避けて、28℃以下の涼しい場所で保存してください。●販売者:株式会社良品計画 東京都文京区後楽2-5-1

加工所 ガトーショコラミックス、粉糖:
株式会社DNP包装 本社工場
東京都北区赤羽南2-10-25
チョコレート:
株式会社DNP包装 第三工場
東京都北区赤羽南2-20-7

本品に含まれるアレルゲン

小麦 wheat	乳成分 milk	大豆 soybean
-------------	-------------	---------------

卵を含む製品と共通の設備で製造していますので、ご注意ください。

※チョコレートに使用している砂糖の産地は、製造年度の2年度前から3年度前の使用実績順

栄養成分表示(1箱120g当たり)	
エネルギー	521kcal
たんぱく質	7.3g
脂質	14.6g
炭水化物	90.0g
食塩相当量	0.9g

この表示値は、目安です。

万一商品に不都合がございましたら、お手数ですが現品と外装を保管の上、下記お客様相談室又はお買い上げの店舗までご連絡ください。お取替えさせていただきます。

株式会社良品計画
お客様相談室電話 0120-14-6404
www.muji.com

自分でつくる ガトーショコラ(1台分)

◎セット内容

原料

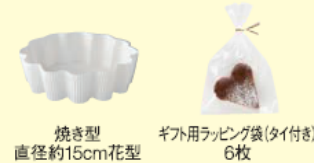


ガトーショコラミックス 85g

チョコレート 30g

粉糖 5g

付属品



焼き型 直径約15cm花型

ギフト用ラッピング袋(タイ付き) 6枚

◎用意する材料

卵 (MまたはL玉) 1個
牛乳 60ml(大さじ4)
食塩不使用バター 40g
(有塩バターを使うと少し塩味が増します。)

◎使用する道具

オーブン
ボウル(大1個、小1個)
泡立て器
ゴムベラ
竹串
茶こし

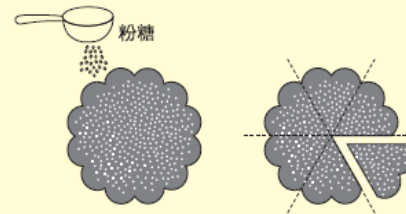
◎はじめる前に

- 用意する材料はあらかじめ計量しておきます。
- 卵、牛乳を室温に戻しておきます。
- オーブンから天板を取り出し、170℃に温めておきます。(予熱)
- 湯せんのお湯(約80℃)を用意しておきます。

◎つくり方

- ① ボウル(小)にバターとチョコレートを入れ、約80℃の湯せんにかけて溶かします。
- ② 別のボウル(大)に卵を割りほぐし、牛乳を入れて軽く混ぜ、ガトーショコラミックスを加えて、生地がやや白っぽくなめらかになるまで、泡立て器でよく混ぜます。(目安 2分)
- ③ ①をゴムベラを使って②に加え、チョコレートと生地が均一になるまでよく混ぜ合わせます。(目安 1分)
- ④ ③を焼き型に流し入れ、170℃のオーブンで20~25分焼きます。
●オーブンの機種により、焼き時間は多少異なります。竹串をさして焼けていない生地がついてこなければ焼きあがりです。
- ⑤ 焼きあがったら生地の沈みを防ぐため約10cmの高さから1回落とし、網などの上でよく冷まします。焼き型のつぎ目からミシン目に沿って型を外します。

- ⑥ ケーキの上に茶こしで粉糖をふるい、ハートの形になるように6等分にカットします。



●お早めにお召し上がりください。

ご注意

- チョコレートは一度溶けますと白く固まることがありますが、これはチョコレートの油脂分です。
- 本品の焼成は温度調節機能のあるオーブンをご使用ください。オーブントースターや電子レンジは使用しないでください。
- 焼き型は、空焼きしないでください。
- 開封の際に袋や切り口で手指を切らないようご注意ください。
- 調理中はその場所から絶対に離れないでください。また、お子様だけでの取り扱いには避けてください。
- オーブン、焼き上げたガトーショコラ、湯せんのお湯、溶かしたチョコレート類は熱いので、ヤケドにご注意ください。
- 卵、牛乳の常温での長時間放置はお避けください。
- 個包装開封後は保存できませんので、必ず一度に使い切ってください。

ギフト用ラッピング袋

原料樹脂 ポリプロピレン
耐冷温度 -30℃
寸法 110×170mm 厚さ0.03mm
取り扱い上の注意
火のそばに置かないでください。

2407261

