

早いもので、もう、1月も半ばとなりました。
遅ればせながら、今年もよろしくお祈りします。

さて、今回は、2月が近いということで、
バレンタインデーの事について少し書いてみようと思います。

バレンタインデー(St.Valentine's Day)は2月14日に祝われ、
世界各地で愛の誓いの日とされ、様々な祝い方があります。

欧米では、花やケーキ、カードなどを恋人に贈る習慣があります。
これは、日本とは違い、女性から男性のみとは限りません。
そして、日本のように、チョコレート一色というようなことはありません。
日本では、チョコレートの年間消費量の4分の1がこの日に消費されると
言われるほどの国民的行事となっています。
以前は、女性が男性にチョコレートを贈ると同時に愛の告白をする日
とされていましたが、現在では既に交際中の恋人や、
結婚している夫妻の間でも行われるようになり、
更には、女性社員が上司などにチョコレートを贈る「義理チョコ」という習慣も生まれています。
最近では、女性が職場の上司・同僚・先輩・同級生など、日頃から頻りに顔を合わせる男性にチョコレートを
贈る習慣も一般化してきており、特別な恋愛感情を伴うことなくチョコレートを贈る場合が多くなりました。
女性が女性に贈る「友チョコ」という習慣も生まれています。



●ガトーショコラ●

材料(18cmのケーキ型)

メレンゲ用	
卵白	3個分
グラニュー糖	60g
卵黄	
グラニュー糖	60g
生クリーム	50cc
薄力粉	30g
ココア	30g
チョコレート	60g
無塩バター	50g
粉砂糖(飾り用)	適量

下準備

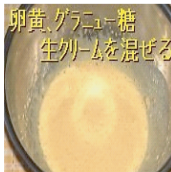
- ★薄力粉とココアは合わせてふるっておく。
- ★チョコとバターは湯煎などして溶かしておく。
- ★ケーキ型にバター(分量外)を塗って、オーフンシートを張っておく。
- ★オーフンは焼く行程に入る時に、設定温度になるように予熱する。



①
メレンゲを作る
卵白にグラニュー糖を加えて、
しっかりとした角が立つまで
泡立てて、固いメレンゲを作る。



溶かしバターと溶かしたチョコを加え
混ぜ合わせる。



別のボールに卵黄を入れ、
グラニュー糖、生クリームを
混ぜ合わせる。



残りのメレンゲを加えて、
泡が潰れないように、サックリと
メレンゲの白が無くなる程度まで
混ぜ合わせる。



薄力粉とココアを合わせた
物に加え、混ぜ合わせる。



用意した型に流し入れ、
170度のオーフンで
40分～50分焼く。

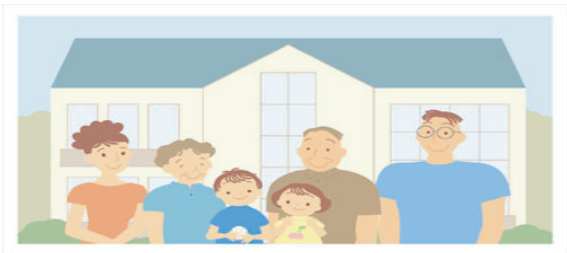


①のメレンゲの1/2量を加え
しっかりと混ぜ合わせる。



竹串でさして見て、
何もついてこなければ出来上がり。
半生状の生地が付いてくるようなら
更に5分程焼き足す。

型から出し少し冷まして、
お好みで粉砂糖を振りかける。



TOYAスマイル倶楽部事務局
今治市玉川町中村甲677-7
有限会社十弥工務店内

TEL (0898) 36-8182 FAX (0898) 36-8183
E-mail : toya-info@toya.co.jp
URL : http://www.toya.co.jp