

ダブルチョコレートケーキ

食数 1/1 ホテルパン 33g×45人分 2/3 ホテルパン 30人分

	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン	
材料	板チョコ(生地用)	150g	100g
	板チョコ(トッピング用)	195g	130g
A	サラダ油	180g	120g
	上白糖	180g	120g
	卵	200g	133g
	牛乳	220g	147g
B	薄力粉	405g	270g
	純ココア	45g	30g
	ベーキングパウダー	20g	13g



使用ホテルパン 20mm
使用推奨備品 オープンシート

工程(使用機器)

調理手順

下処理

- ① 生地用の板チョコは厚手のジップ付き袋に入れ砕き、トッピング用の板チョコは1かけずつ折っておきます。
- ② ボールにAを上から順に入れ、その都度混ぜます。
- ③ ①にBをふるい入れ混ぜ、粉気が無くなる手前で生地用のチョコを加え混ぜます。

加熱調理 (スチームコンベクション)

- ④ オープンシートを敷いたホテルパンに③を入れ平らに伸ばし、トッピング用のチョコを均等に寄せ、加熱します。
ホット モード・調理温度170℃・調理時間13分・風量1
- ⑤ 粗熱をとったら切り分けます。

盛り・提供

- ⑥ 器に盛り付け、提供します。

※生地用のチョコは市販のチョコチップを使用しても良いです。