

お菓子作りに活躍！卵の性質



バレンタインが近づき、お菓子作りをされる方も多いのではないでしょうか。卵は料理をすると卵焼き、親子丼などのメニューになりますが、お菓子作りに使用すると全く形の異なるふわふわのスポンジに変身します。なんとも不思議な食材ですが、これは卵の性質によるものです。たまごは黄身（卵黄）、白身（卵白）と分かれており、それぞれ違う性質をもっています。混ぜ合わさった時には個々に使用した時と性質が変化するところが魅力的です。

■卵の代表的な性質■



〇熱を加えると固まる

ゆで卵や卵焼き、プリンなどはこの性質を利用しています。主成分のタンパク質が熱に反応して固まりまるのを利用しています。

〇乳化剤になる（卵黄）

マヨネーズが代表的ですが、本来混ざり合わない水と油が卵黄の力を借りることで混ざり合い、なめらかな食感になります。

〇泡立つ（卵白）　スポンジケーキはこの性質を利用しています。卵白は泡立てると、きめ細かな泡ができて安定します。これをメレンゲと言います。ここに油分や水分が少量でも混ざるってしまうと泡立たなくなり、お菓子作りの失敗原因になります。

これらの性質を知ってお菓子作りをしてみると、その手順で作らなければいけない理由などが見えて面白さが広がり、より美味しく作れるのではないかと思います！



本気のガトーショコラ



←泡立て器　↑ハンドミキサー

【材料 18㎝スポンジ型１台分】

板チョコレート…80ｇ
無塩バター…60ｇ
牛乳…30ｇ
ウイスキーor ブランデー…15ｇ
卵黄…４個分
グラニュー糖Ａ…30ｇ
卵白…５個分
グラニュー糖Ｂ…70ｇ
薄力粉…１５ｇ
ココアパウダー…５０ｇ



【下準備】

◇型に合わせてクッキングシートを敷く
◇材料を全て量っておく
◇チョコレートを細かく砕く
◇薄力粉とココアパウダーを合わせてふるう
◇牛乳とウイスキーを合わせて電子レンジで人肌に温める
◇オーブンを 180℃に余熱
※ボウル、大２つ、小１つ必要

① ボウル小にチョコレートとバターを入れて湯煎で溶かす
② ボウル大に卵黄とグラニュー糖Ａを入れ白っぽくなるまでよく泡立てる
③ ②に①と牛乳とウイスキーを温めたものを加え、泡だて器で混ぜる
④ 別のボウル大に卵白を入れ、グラニュー糖Ｂをひとつまみ加えて、ハンドミキサーの高速で泡立てる　泡立ったら残りのグラニュー糖Ｂを２～３回に分けて加えながら泡立て、つやのあるなめらかなメレンゲを作る 先端が少しおじぎするぐらいが丁度良い
⑤ ③に④のメレンゲの１/４を加え、泡だて器で素早く混ぜて生地になじませる
④ ココアパウダーと薄力粉を加え、泡だて器で混ぜる
⑤ 残りの④のメレンゲ 3/４を全て加え、色が均一になるまでゴムベラで切るように素早く混ぜる
⑥ 型に流し入れ、180℃で 30 分から 35 分焼く