

令和4年 2月 14日(月)



# 今日の南中給食



## メニュー【手作りケーキの日】

- ・スパゲッティ・ボンゴレトマトソース
- ・チーズ入り茹で野菜
- ・ブラウニー
- ・牛乳



## ガトーショコラとブラウニーのちがい

皆さんは、ガトーショコラとブラウニーの違いを知っていますか？

実は同じように見えて、作り方や食感に違いがあります。

ガトーショコラは、メレンゲの力で生地を膨ふくらませるので、

使用する粉の量はかなり少なめ。対して、ブラウニーはベーキング

パウダーで生地を膨ふくらませるので。小麦粉の量はガトーショコラに

比べると格段かくたんに多いです。使用する粉の違いは、仕上がりの食感にも

通じています。ガトーショコラはしっとりとしていて口溶けくちどが良い

のに対し、ブラウニーは目が詰まっており、ねっとりした食感が

とくちょう  
特徴です。

