



## ガトーショコラ

しっとり濃厚でなめらかな食感のガトーショコラです。好みのサイズ・形にカットすることができます。

卵・乳をはじめとする動物性原料不使用でヴィーガンの方もお召し上がりいただけます。

※本品製造工場では、卵・乳成分を含む製品を生産しております。

### 材料(1食分)

- ・ベジカフェ ガトーショコラ・・・・・・・・・・ 1/4カット
- ・豆乳ホイップクリーム・・・・・・・・・・ 適量
- ・オレンジ(半月切り)・・・・・・・・・・ 2枚
- ・ミント・・・・・・・・・・ 適量

### 作り方

- ①「ベジカフェ ガトーショコラ」を解凍し、1/4サイズにカットする。
- ②①に豆乳ホイップクリーム、ミント、オレンジを添える。

### ガトーショコラの 解凍方法

凍ったままの製品を冷蔵庫または室温で解凍し、お召し上がりください。  
完全に解凍する前にナイフを入れるときれいにカットしやすくなります。

#### カット適温までの目安

常温(約25℃)  
約30分

冷蔵(約10℃)  
約90分

#### 解凍時間の目安

常温(約25℃)  
約1時間

冷蔵(約10℃)  
約2時間