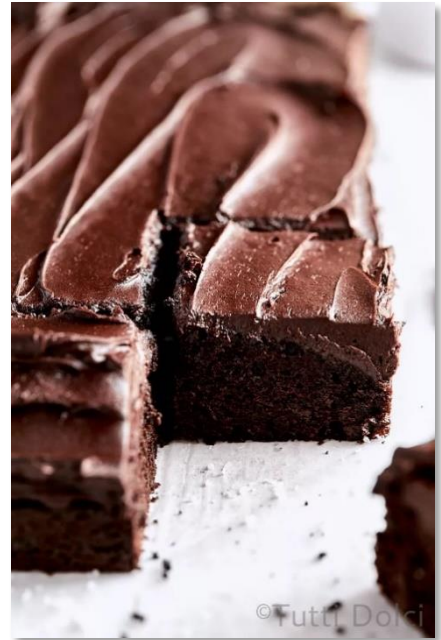


Dark Chocolate Sheet Cake

Serves 16-24

- 195 g flour
- 75 g unsweetened cocoa
- 1½ tsp baking powder
- ½ tsp baking soda
- ½ tsp salt
- 200 g sugar
- 100 g light brown sugar
- 2 large eggs plus 1 egg yolk, room temperature
- 120 ml milk, room temperature
- 143 g plain Greek yogurt, room temperature
- 108 g canola oil
- 2 tsp vanilla extract
- 2 tsp instant espresso*
- 120 ml boiling water*
- 113 g semisweet chocolate, finely chopped



Chocolate Buttercream Frosting

- 226 g unsalted butter, softened
- ½ tsp salt
- 75 g unsweetened cocoa, sifted
- 2 tsp vanilla extract
- 250 g powdered sugar
- 75 g heavy cream

Cake:

1. Preheat oven to **180°C** and spray a 23 x 33-cm baking pan with nonstick spray.
2. Whisk together **flour**, **cocoa**, **baking powder**, **baking soda**, and **salt** in a large bowl; make a well in the center of the mixture.
3. Add **sugars**, **eggs**, **egg yolk**, **milk**, **yogurt**, **oil**, and **vanilla** to flour mixture; whisk in just until incorporated.
4. Dissolve instant espresso in boiling water*; add to batter and whisk in just until smooth. Fold in **chopped chocolate**.
5. Pour batter into prepared baking pan and smooth with an **offset spatula**; tap pan sharply to reduce air bubbles.
6. **Bake for 24 to 26 minutes**, until cake springs back to the touch, a toothpick inserted in the center comes out with a few crumbs, and the edges are pulling slightly away from the pan. Let cool completely in pan on a wire rack.

Frosting:

7. **Beat butter** and **salt** in a large mixer bowl on medium speed until combined.
8. With the mixer on low speed, gradually add sifted **cocoa**, beating until incorporated.
9. Mix in **vanilla**.
10. Add **powdered sugar** 1 C at a time, alternating with 1 T of heavy **cream**. Scrape down the bowl as needed. Add remaining 2 T of heavy cream and mix on low speed until combined, then beat on medium speed for 1 minute, until light and airy.
11. Dollop frosting over cooled cake and swirl with an **offset spatula**. **Chill cake for 20 minutes** in the refrigerator before slicing.

* *Instead of espresso powder, make some espresso on your home machine (or buy some ready-made and reheat it in a microwave) and add it to some very hot water to make 120 ml*

ダークチョコレートシートケーキ

16~24人分

- 小麦粉 195g
- ココアパウダー 75g
- ベーキングパウダー 小さじ 1 と 1/2
- ベーキングソーダ 小さじ 1/2
- 塩 小さじ 1/2
- グラニュー糖 200g
- ライトブラウンシュガー 100g
- 大きな卵 2個と卵黄 1個、室温
- 牛乳 120ml、室温
- プレーンギリシャヨーグルト 143g、室温
- カノーラ油 108g
- バニラエキス 小さじ 2*
- インスタントエスプレッソ 小さじ 2*
- 沸騰したお湯 120ml
- セミスイートチョコレート 113g、細かく刻んで

チョコレートバタークリームフロスティング

- 無塩バター 226g、室温
- 塩 小さじ 1/2
- ココアパウダー 75g、ふるって
- バニラエキス 小さじ 2
- 粉砂糖 250g
- 生クリーム 75g

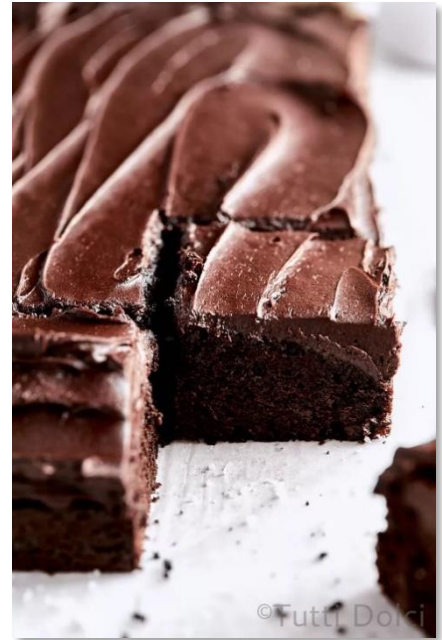
ケーキ：

1. オーブンを 180°C に予熱し、23×33cm のベーキングパンにノンスティックスプレーを吹きかけます。
2. 大きなボウルに小麦粉、ココア、ベーキングパウダー、ベーキングソーダ、塩を混ぜ合わせます。中央に穴をあけます。
3. 砂糖、卵、卵黄、牛乳、ヨーグルト、油、バニラを小麦粉の混合物に加え、組み込むだけでよく混ぜます。
4. インスタントエスプレッソを沸騰したお湯に溶かし*、バターに加えて、滑らかになるまで混ぜます。刻んだチョコレートを混ぜます。
5. 予備のベーキングパンに生地を流し込み、オフセットスパチュラで滑らかにします。空気の泡を減らすためにパンを軽くたたきます。
6. ケーキが触れると弾むまで、中央に挿入した歯楊枝が少しのクラムを持ち、端がパンから少し離れるまで 24~26 分焼きます。ワイヤーラックの上でパンごと完全に冷まします。

フロスティング：

7. 大きなミキシングボウルでバターと塩を中速で混ぜ合わせます。
8. ミキサーを低速にし、ふるったココアを少しずつ加え、組み込みます。
9. バニラを加えます。
10. 粉砂糖を 1 カップずつ加え、生クリーム 1 スプーンと交互に加えます。必要に応じてボウルをこそげ落とします。残りの生クリーム 2 スプーンを加え、低速で組み合わせ、その後中速で 1 分間、軽くふんわりするまで混ぜます。
11. 冷えたケーキにフロスティングをドルツと乗せ、オフセットスパチュラでかき混ぜます。冷蔵庫で 20 分間冷やしてからスライスします。

* エスプレッソパウダーの代わりに、自宅のエスプレッソマシンでエスプレッソを作るか（または既製のものを買って電子レンジで再加熱する）、非常に熱い水に加えて 120 ml を作ってください。



g = グラム / ml = ミリリットル
tsp = ティースプーン / T = 大さじ
C = カップ