


自分でつくる 生チョコ (1箱分)

◎セット内容

原料	 クレーベルチュールチョコレート 100g	 ココアパウダー 10g	付属品	 ペーパーリボン、グラシンペーパー ギフト箱 約10cm角
----	--	---	-----	---

◎用意する材料

生クリーム 60ml(大さじ4)
お好みで洋酒 5ml(小さじ1)
(ラム酒、オレンジリキュール、ブランデーなど)
お湯(約80℃) 適量

◎使用する道具

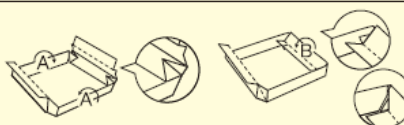
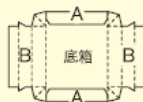
ボウル(大1個、小1個)
ゴムベラ
茶こし

◎チョコを手づくりするときの注意

- チョコの中に水やお湯が入らないように気をつけてください。
- チョコが触れる器具は水気を取って使ってください。
- 分離の原因になるので、湯せんをする際は、温度を守り、チョコが溶けたらすぐにお湯から外して使用してください。

◎はじめる前に

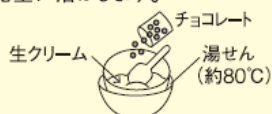
- 付属のギフト箱を右図のように組み立てておきます。フタと底箱は同じ組み立て方です。



A辺を立て4つ角の折りしろを折り込みます。折りしろの上にB辺をかぶせ内側に折り込みます。

◎つくり方

- ① ボウル(小)に生クリームを入れ、湯せんにかけます。生クリームが温まったらチョコレートを入れて完全に溶かします。



※チョコの中にお湯が入らないように!

- ② ①を湯せんからはずし、ボウルを水につけてゴムベラでクリーム状になるまでよく混ぜます。お好みで洋酒を加えます。



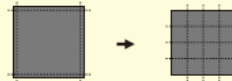
- ③ ギフト箱の底箱(こげ茶色)にラップをピッタリと敷き、②を平らに流し入れます。箱の隅までしっかり流し込むときれいに仕上がります。冷蔵庫で1時間以上冷やします。

●冷蔵庫や②の状態によって冷やす時間が多少異なります。

- ④ トレーや皿にココアパウダーを茶こしでふるい、敷き詰めます。

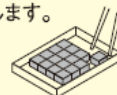
- ⑤ ③をラップごと取り出して、ナイフでチョコレートの4辺のはじをきれいに少量カットしてから、縦・横に4等分(16個)に切り分けます。

はじを少量カット



- ⑥ ④の中に⑤でカットしたチョコレートを入れ箸で転がしながら全体にココアパウダーをまぶしつけます。

- ⑦ グラシンペーパーを敷いたギフト箱に、並べて入れます。(箸等を使って入れるときれいに入られます。)ギフト箱にフタをし、ペーパーリボンでラッピングします。



●お早めにお召し上がりください。
●保存する場合は冷蔵庫に入れてください。