

自分でつくる チョコタルト（6個分）

◎セット内容

原料	 チョコレートコーティング 80g	 タルト 約5×5cm 6個	 ミックスナッツ 10g	 フリーズドライいちご 1g
付属品	 ギフト用ラッピング袋（タイ付き） 6枚			

◎用意する材料

お湯（約60℃） 適量
（60℃の目安 沸騰したお湯：水道水＝6：4）

◎使用する道具

ボウル（小1個）

◎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。

◎つくり方

- ① ボウル（小）にチョコレートコーティングを入れ湯せんにかけます。
チョコレートコーティングが柔らかくなったら、スプーンでゆっくり混ぜてきれいに溶かします。



※チョコの中にお湯が入らないように！

- ② スプーンを使ってタルトに①を均等に流し入れます。ミックスナッツとフリーズドライいちごをトッピングします。冷蔵庫でチョコレートコーティングが固まるまで約20分冷やします。

- お早めにお召し上がりください。
- 保存する場合はラップやラッピング袋などで包み、冷蔵庫に入れてください。
- 余ったチョコレートコーティングやフリーズドライいちごで、ナッツにデコレーションもできます。