

自分でつくる トリュフ (16個分)

◎セット内容

原料	 ケールチュールチョコレート 100g	 ココアパウダー 5g	 粉糖 5g	 チョコクランチ 4g	 フリーズドライいちご 1g
付属品	 カップ 上部直径約4cm 20枚		 ギフト用ラッピング袋(タイ付き) 8枚		

◎用意する材料

生クリーム 45ml(大さじ3)
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

◎チョコを手づくりするときの注意

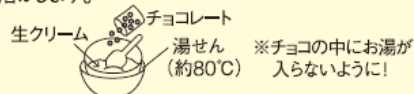
- チョコの中に水やお湯が入らないように気をつけてください。
- チョコが触れる器具は水気を取って使ってください。
- 分離の原因になるので、湯せんをする際は、温度を守り、チョコが溶けたらすぐにお湯から外して使用してください。

◎はじめる前に

- フリーズドライいちごをアルミ袋の上から、指でつぶして粉状にしておきます。

◎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。
- ④ 冷蔵庫から取り出し、1個ずつラップに包んで手早くきれいに丸めます。



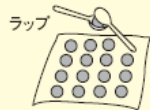
- ② ①を湯せんからはずし、ボウルの底を水につけてゴムベラでクリーム状になるまでよく混ぜます。お好みで洋酒を加えます。



- ⑤ ココアパウダー、粉糖、チョコクランチ、フリーズドライいちごをそれぞれ小皿に広げます。そのうち粉糖とフリーズドライいちごの半量ずつを別の小皿に合わせていちご粉糖をつくりまします。丸めた④をころがしてまぶしつけ、カップにのせます。
●フリーズドライいちごは湿気やすいので、手早く仕上げます。



- ③ ラップの上にスプーン2本を使って作りたい個数に分けてのせ、丸められる固さになるまで15~20分冷蔵庫で冷やします。
●カップは20枚、ラッピング袋は8枚入っています。冷蔵庫や②の状態によって冷やす時間は異なります。



- 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。