

自分でつくる ポップチョコ (10本分)

◎セット内容

原料	 チョコレートコーティング 55g	 ホワイトチョコレートコーティング 55g	 粉糖 5g	 アラザン 2g	 フリーズドライいちご 1g
付属品	 型	 スティック 10本	 絞り用三角紙	 ギフト用ラッピング袋(タイ付き) 10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)
水 適量

◎使用する道具

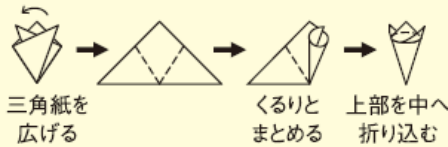
ボウル(小3個)
ゴムベラ

◎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。

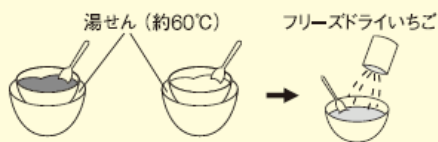
◎はじめる前に

- 型は洗って水気をしっかりふいておきます。
- 絞り用三角紙を右図のように折って絞り袋をつくっておきます。
- 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。
- トッピングにもフリーズドライいちごを使用する場合は、あらかじめ少量をお皿などに取り分け、ラップをかけておきます。



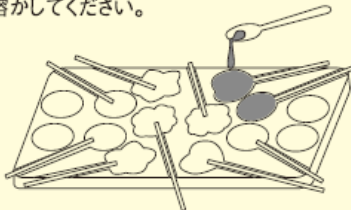
◎つくり方

- ① チョコレートコーティングとホワイトチョコレートコーティング全量を別々のボウル(小)に入れ、湯せんにかけて溶かします。溶かしたホワイトチョコレートコーティングは半量を別のボウル(小)に入れ、粉状にしたフリーズドライいちごを加え、スプーンで混ぜます。

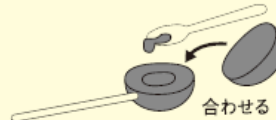


※チョコの中にお湯が入らないように!

- ② スティックを型に並べ、①で溶かした3色のチョコをスプーンで型に流し入れます。型の端をトントんと軽くたたき表面を平らにします。冷蔵庫で30分以上冷やします。残ったチョコは④で使用するのでゴムベラで集めておきます。
 - チョコは型の高さに合わせて平らに流してください。流しすぎると、出来上がり個数が不足することがありますのでご注意ください。
 - チョコが固まってきたら、再度湯せんにかけて溶かしてください。



- ③ ②で残ったチョコを再び湯せんにかけて溶かします。
- ④ 型からチョコを外し、お皿の上に並べます。スティックがついている半球チョコの平らな面に③を少したらし、スティックがついていない半球チョコと合わせて冷蔵庫で10分以上冷やします。
 - チョコを外す際にスティックをひっぱるとチョコから外れることがありますのでご注意ください。



- ⑤ 小皿に粉糖を入れ、水を必ず1滴ずつ加えてスプーンでよく練ります。固さの目安:スプーンで持ち上げた時に、アイシングの先が少し倒れるくらい。絞り袋に入れて先を少しハサミでカットし、チョコにデコレーションします。アイシングが乾く前にアラザンをトッピングします。完全に固まるまで乾かします。
 - 球型チョコは、細長いコップなどを使うと便利です。
 - アラザンをトッピングする場所は、アイシングを増やすとアラザンが取れにくくなります。



- 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。