

デコレーションを楽しむ トッピングキット

◎セット内容



◎用意する材料

お湯(チョコレートコーティング用 約60℃) 適量
(60℃を目安 沸騰したお湯:水道水=6:4)
お湯(ペンチョコ(ブルー)用 約50℃) 適量

◎使用する道具

ボウル(小3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。

◎使い方

①チョコレートコーティングをボウル(小)に入れ、湯せん(約60℃)にかけて溶かします。



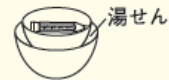
●チョコが固まってきたら、再度湯せんにかけて溶かしてください。

※チョコの中にお湯が入らないように!

②別のボウル(小)に約50℃のお湯を入れ、ペンチョコをつけて柔らかくします(目安約3分)。

ペンチョコの先をねじり切ります。

●ペンチョコが冷えて固くなってしまったら、空のボウルに入れて湯せんで温めると、再度柔らかくなります。



③お好みのお菓子に溶かした①や②をかけ、①や②が固まる前にアラザン、ラメシュガー、フリーズドライいちごを使ってデコレーションします。

完全に固まるまで乾かします。

●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。

ご注意

●アラザンやラメシュガーは特性上、色や形に多少のバラつきがあります。●チョコレートコーティングは温度の差により油脂分が表面に溶け出して白くなることがありますが、お使いいただいても差しつかえありません。●アラザンはやや固めの砂糖のトッピングになりますので、注意してお召し上がりください。●電子レンジは使用しないでください。●開封の際に袋や切り口で手指を切らないようご注意ください。●ペンチョコの先で目などをつかないようご注意ください。●調理中はその場所から絶対に離れないでください。また、お子様だけの取り扱いには避けてください。●湯せんのお湯、溶かしたチョコレートコーティングは熱いので、ヤケドにご注意ください。●個包装開封後は保存できませんので、必ず一度に使い切ってください。●フリーズドライいちごは吸湿・退色のおそれがありますので、使う直前に開封してください。

万一商品に不都合がございましたら、お手数ですが現品と外装を保管の上、下記お客様相談室又はお買い上げの店舗までご連絡ください。お取替えさせていただきます。

株式会社良品計画 お客様相談室電話 0120-14-6404
www.muji.com