

無印良品 自分でつくるドーナツ型チョコ

●名称: 製菓材料 ●原材料名: [チョコレート(準チョコレート)] 砂糖(タイ製造)、植物油脂(国内製造)、ココアパウダー、全粉乳、カカオマス/乳化剤、香料、(一部に乳成分・大豆を含む)、[ストロベリー風味チョコレート(準チョコレート)] 砂糖(オーストラリア製造、国内製造)、植物油脂、全粉乳、乳糖、ココアバター、ストロベリーパウダー、デキストリン/乳化剤、香料、着色料(ビートレッド)、酸味料、(一部に乳成分・大豆を含む)、[ベンチョコ(チョコレート利用食品)] 砂糖(国内製造)、植物油脂、脱脂粉乳、ココアバター/乳化剤、香料、(一部に乳成分・大豆を含む)、[モルトバフ] 小麦粉(国内製造)、でん粉、モルトエキス、食塩/膨脹剤、(一部に小麦を含む)、[カラージュガー] 砂糖(国内製造)/着色料(紅麴、クチナシ、紅花黄)、タルク ●内容量: 75g (チョコレート25g、ストロベリー風味チョコレート25g、ベンチョコ(ホワイト)12g、モルトバフ10g、カラージュガー3g) ●賞味期限: 天面に記載(開封前) ●保存方法: 直射日光・高温多湿の場所を避けて、28℃以下の涼しい場所で保存してください。 ●販売者: 株式会社良品計画 東京都文京区後楽2-5-1

加工所 チョコレート、ストロベリー風味チョコレート: 東京フード株式会社 第二工場 茨城県つくば市上大島字神明1783-1
ベンチョコ(ホワイト): 株式会社プティパ 宮崎県宮崎市田野町乙1727-191
モルトバフ: 株式会社DNP包装 本社工場 東京都北区赤羽南2-10-25
カラージュガー: クラウンフーズ株式会社 横浜工場 神奈川県横浜市金沢区程漕2-1-4

本品に含まれる
アレルギー
小麦 乳成分 大豆
wheat milk soybean

栄養成分表示(1箱75g当たり)
エネルギー 419kcal 炭水化物 44.7g
たんぱく質 3.6g 食塩相当量 0.2g
脂質 25.1g この表示値は、目安です。

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

自分でつくる ドーナツ型チョコ(直径約3cm20個分)

◎セット内容



◎用意する材料

お湯(約80℃) 適量
お湯(約45℃) 適量

◎使用する道具

ボウル(小2個)

◎チョコを手づくりするときの注意

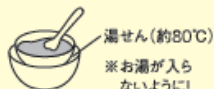
- チョコの中に水やお湯が入らないように気をつけてください。
- チョコが触れる器具は水気を取って使ってください。
- 分離の原因になるので、湯せんをする際は、温度を守り、チョコが溶けたらすぐにお湯から外して使用してください。

◎はじめる前に

- 型は食器用洗剤を使って洗い、水気を取っておきます。

◎つくり方

- ① ボウル(小)にチョコレートを入れ、約80℃の湯せんにかけて溶かします。チョコレートが溶けたらモルトバフの半量を加えてスプーンで混ぜ合わせます。(モルトバフの残りの半量はストロベリー風味チョコレートに使います。)



湯せん(約80℃)
※お湯が入らないように!

- ② ①のチョコレートを型のふちまでスプーンで流し入れ、冷蔵庫で冷やし固めます。(目安30分)
- ③ 型からチョコレートを抜き、皿の上に置きます。(チョコレートを軽く押すと、型からはずれず。)
- ④ 使用した器具を洗って水気をよく取り、ストロベリー風味チョコレートも同様に①～③の作業を行います。

- ⑤ ボウル(小)に約45℃のお湯を入れ、ベンチョコをつけて柔らかくします。(目安3分) ※50℃以上のお湯を使用すると、ベンチョコの容器が変形したり、破損したりする場合があります。
- ⑥ ベンチョコの先をはきみでカットし、ドーナツ型に抜いた2種のチョコの上に、お好みの絵や文字を描きます。ベンチョコが乾く前にカラージュガーを飾ります。冷蔵庫で約10分冷やし固めます。



- 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に包み、冷蔵庫に入れてください。

ご注意

- 製品の特性上、カラージュガーには色のバラつきが生じることがあります。また、製品のカケが発生することがあります。
- チョコレートは一度溶けますと白く固まることがありますが、これはチョコレートの油脂分です。
- モルトバフには小さな黒点がついていることがありますが、焦げですので、品質には問題ありません。
- 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。
- 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類は熱いので、ヤケドにご注意ください。
- 型で手指を切らないようご注意ください。
- ベンチョコの先で目などをつかないようご注意ください。
- 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。

ギフトラッピング袋

原料種別 ポリプロピレン
耐冷温度 -30℃
寸法 80×120mm 厚さ0.03mm
取扱い上の注意
火のそばに置かないでください。

型
材質 ポリエチレンテレフタレート
耐熱温度 80℃
耐冷温度 -20℃
取扱い上の注意
焼き型ではありません。オープンや電子レンジには使用しないでください。火のそばや熱いところに置かないでください。変形の原因になります。

