

— ハレンタインチョコ —

— トッピングトリュフ —

《材料》 約50個分

- ・ チョコレート・・・250g
- ・ 生クリーム・・・200cc (事前に作っておき、冷凍庫で冷やし固めておく)

- ・ チョコレート・・・250g

—飾り用—

- ・ アラザン
- ・ チョコスプレー
- ・ チョコペンシルなど

《作り方》

- ① チョコレートと生クリームを耐熱ボウルに入れ、レンジで溶かし、混ぜ合わせる。オーブンシートを敷いたバットか、シリコンなどの型に流し入れ、冷凍庫で固める。
- ② チョコレートを耐熱ボウルに入れ、レンジで溶かす。
- ③ ①で固まったチョコレートを②のボウルに入れてスプーンで転がし、さっとバットにあげ、固まらないうちに、アラザンや、チョコスプレーなどをパラパラっと散らす。チョコペンシルで絵や文字を描くときはチョコレートが固まってから描く。

— スポンジ・イン・チョコ —

《材料》

- ・ スポンジ・・・150g
- ・ 生クリーム・・・30~50cc
- ・ チョコレート・・・150g

《作り方》

- ① スポンジを小さくちぎりボウルに入れる。生クリームを加え、こねる。
- ② 生地がつながってきたら、小さな団子にする。
- ③ チョコレートを耐熱ボウルに入れ、レンジで溶かし、②を1つずつ入れてチョコレートをからめ、オーブンシートにのせる。
- ④ チョコレートが固まらないうちにトッピングをする。
(チョコレートペンで描くときはチョコが固まってから)
- ⑤ デコレーションが固まったら、裏側からストローを指してかわいく飾る。