

楽しくクッキング スイーツのレシピ!



オーナーシェフ
門林 秀昭



欧風菓子
Grindel Berg

第2回テレビチャンピオン入賞・カナダ菓子コンクール金賞など多数。
自治医大店の西洋和菓子『翠山』は、新しい味で話題を呼んでいる。

◆木曜日◆ キャラメルのパレットショコラ&ナッツ入り板チョコ



材料

●キャラメルのパレットショコラ●

- ・マイクリオ（カカオバター粉末）5g
- ・クーベルチュールスイートチョコレート 500g
- ・キャラメル（市販のもの）20～30個
- ・転写シート
- ・金粉スプレー

●ナッツ入り板チョコ●

- ・マイクリオ 3g
- ・クーベルチュールスイートチョコレート 300g
- ・アーモンド 50g
- ・カシューナッツ 50g
- ・かぼちゃの種 20g
- ・ヘーゼルナッツ 50g
- ・ドライあんず 適量
- ・空のペットボトル（310ml程度のもの）2本

作り方

★キャラメルのパレットショコラ★

- ① クーベルチュールスイートチョコレート500gを湯煎して溶かし（34℃）、そこへマイクリオ5gを加えて32℃の状態で使用します。
- ② キャラメルの片面に①を塗りましょう。
- ③ ②の表面のチョコレートが固まる前に転写シート & セロファンをのせます。
- ④ ③を冷蔵庫で冷やしましょう。
- ⑤ 転写シートをのせたキャラメルは、シートを剥がして完成。セロファンをのせたキャラメルは、セロファンを剥がした後に金粉スプレーを軽く吹き付けて完成です！

★ナッツ入り板チョコ★

- ① キレイに洗淨したペットボトルをタテ半分カットします。飲み口の部分は使用しませんので、切り落としてください。
- ② クーベルチュールスイートチョコレート300gを湯煎して溶かし（34℃）、そこへマイクリオ3gを加えて32℃の状態で使用します。
- ③ 絞り袋の中に②を入れましょう。絞り袋を使って①のペットボトルの型に流し込み、アーモンド、カシューナッツ、かぼちゃの種、ヘーゼルナッツ、ドライあんずを適量のせます。
- ④ 約20分間冷蔵庫で冷やします。
- ⑤ 冷蔵庫から取り出して、型から板チョコを外して完成です！
どうですか？とても簡単でしょう。