

生チョコ

【準備するもの】

- ☆ミルクチョコ 1枚 (50g)
- ☆スイートチョコ 100g
- ☆食塩不使用バター 5g
- ☆生クリーム 80g (または 75g + ラム酒 5g)
- ☆水あめ 10g

- ・出来たチョコを流し込む型用のお皿にクッキングシートをひいたもの
- ・湯煎用フライパン又は鍋 (ボール可)
- ・生クリームを温める用の小さなお鍋 1つ
- ・包丁を温める用のお鍋 1つ (あってもなくても OK)
- ・ボール
- ・ゴムベラ (複数あると便利です)
- ・ココアをふるう用の茶こしまたはふるい (お鍋用の灰汁取りでも可)

- ①ボールにチョコとバターを入れて湯煎で溶かす。
- ②別のお鍋に生クリームと水あめを入れて沸騰直前まで混ぜながら温める。(弱火～中火)
- ③④を①に、2回に分けて入れる。(入れる毎によく混ぜる)
- ④チョコレートがツヤツヤになってくるまで混ぜたら型 (クッキングシートをひいたお皿) に流し込み、表面を整えてくうきを抜く。(下からお皿をぽんぽんと叩く)
- ⑤チョコレートを冷蔵庫で冷やす。
- ⑥冷えて固まったら、包丁を温めて四角に切っていく。
- ⑦完成したチョコにココアパウダーをふるいながらかける。