

大人の生チョコレート

— 材料 各16コ分 —

生チョコレート

ブラックチョコレート	80g
生クリーム	60mL
水あめ	8g
バター	10g
ブランデー	7mL
ココアパウダー	適量

抹茶生チョコレート

ホワイトチョコ	103g
抹茶パウダー	4g
水あめ	5g
生クリーム	42mL
バター	17g
粉砂糖	50g
抹茶パウダー	5g

(好きなお酒でOK!)

HP

<http://www.nhk.or.jp/tokushima/imakore>

作り方

♥

生チョコレート

ブランデーをお好みの
お酒に変えても美味しい!!

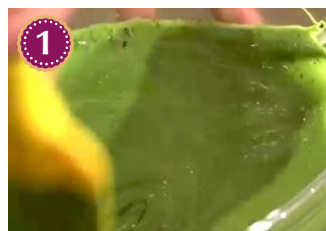
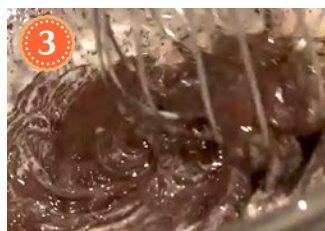
- 1 ボウルにブラックチョコレートを入れ電子レンジで溶かしておく。
- 2 生クリームを 600W の電子レンジで 50 秒ほど温め、水あめを混ぜる。
- 3 1のチョコレートに2を3回に分けて入れ、艶が出るまで混ぜる。
- 4 混ぜたらバター、ブランデーを入れて混ぜる。
- 5 タッパーにラップを敷き、チョコレートを入れて 6 時間程度冷やして固める。
- 6 型から外し、お湯で温めた包丁で 16 等分する。
- 7 全体にココアパウダーをまぶし、盛り付けて完成。

♥

抹茶生チョコレート

抹茶がだまにならないように
よく混ぜるのがポイント!!

- 1 電子レンジで溶かしたホワイトチョコレートに抹茶を入れ、だまが無くなるまで混ぜる。
- 2 生クリームを 600W の電子レンジで 50 秒ほど温め、水あめを混ぜる。
- 3 1のチョコレートに2を3回に分けて入れ、艶が出るまで混ぜる。
- 4 混ぜたらバターを入れてさらに混ぜる。
- 5 タッパーにラップを敷き、チョコレートを入れて 6 時間程度冷やして固める。
- 6 型から外し、お湯で温めた包丁で 16 等分する。
- 7 抹茶に粉砂糖を混ぜたパウダーを全体にまぶし、盛り付けて完成。



生クリームとチョコレートを混ぜるときはホイッパーを使うとしっかり混ぜられます。