

キャラメルを作る

Step 1
ステップ1

グラニュー糖とシナモンパウダーを合わせる。



Step 2
ステップ2

鍋に**ステップ1**、生クリーム、水あめを入れ、へらで混ぜながら118℃まで煮詰める。



Step 3
ステップ3

オーブンペーパーに流して挟み、麺棒で厚さ約3mmに伸ばす。



Step 4
ステップ4

粗熱が取れたら、2cm角に切る。



マシュマロを作る

Step 5
ステップ5

鍋に水、グラニュー糖、水あめを入れ、中火にかける。



Step 6
ステップ6

シロップが沸騰したら、ボウルに卵白を入れ泡立て始める。



Step 7
ステップ7

シロップが120℃になったら、**ステップ6**に少しずつ注ぎ入れる。



Step 8
ステップ8

ふやかしたゼラチンを加え、粗熱がとれるまで泡立てる。



Step 9
ステップ9

絞り袋に入れ、フレキシパンに絞る。
半量は型の9割くらいまで、もう半量は型の高さいっぱいまで絞る。



Step 10
ステップ10

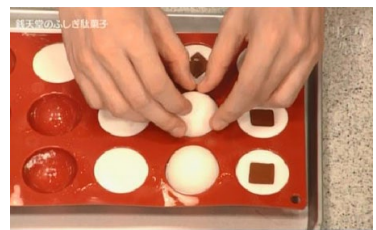
9割の方にキャラメルをのせ、かるく押さえる。
ほこりが出ないようにして常温で3時間以上置く。



組み上げ

Step 11
ステップ11

マシュマロが固まったら、キャラメルをのせた方に、
もう片方をかぶせて球体にする。



Step 12
ステップ12

調温作業をしたチョコレートを手のひらに適量とり、
ステップ11を転がす。



Step 13
ステップ13

紙の上に並べ、チョコレートが固まるまで常温に置いて
おく。



Step 14
ステップ14

ステップ13を調温作業したチョコレートに浸し、余分な
チョコレートを落とし、紙の上に置く。



Step15
ステップ15

チョコレートが固まったら、下についている余分なチョコレートをペティナイフで切り取る。



Step16
ステップ16

チョコレートを紙で包む。



食べごろと保存方法

常温で保存し、5日以内に召し上がってください。
一日置くと、キャラメルがとけた状態になります。