

恋するクリスマスアレンジ ～ヒイラギのチョコレート飾り～

レシピ監修 エコール 辻 東京 百野 浩史先生



ヴィクトリアサンドイッチケーキをクリスマス風に飾る、ヒイラギの葉の形のチョコレートです。

材料

<ヒイラギ形のチョコレート>

チョコレート 200g

作り方

Prepare 準備

■チョコレートは細かく刻んでおく。

チョコレートをテンパリングする

Step 1 ステップ1

刻んだチョコレートをボウル（耐熱プラスチック又は耐熱ガラス）に入れて電子レンジ 500Wで 40 秒程度加熱しよく混ぜる。その後、10 秒程度ずつ加熱して 30～32℃の状態にする。



ヒイラギを作る

Step 2 ステップ 2

オーブンペーパーなどで作った紙の絞り出し袋にSTEP1を少量入れ、紙の上に長さ3cm程度の棒状にしぼる。



Step 3 ステップ 3

すぐに竹串を使い、ヒイラギの形を作る。



Step 4 ステップ 4

固まるまで室温でしばらく放置する。



Step 5 ステップ 5

綺麗に固まれば紙からはがす。



Step 6 ステップ 6

ヴィクトリアサンドイッチケーキの表面に切り込みを入れ、チョコレートを差し込む。



食べごろと保存方法

チョコレートは溶けやすいので、室温の低い場所で作業をしてください。