



料理研究家 若山曜子さん  
「チョコレートのサラミ」

## ●チョコレートのサラミ

【材 料】(1本分:直径約3cm×長さ20cm)

● 生クリーム (乳脂肪分35%程度)	: 75ml	● 好みの ドライフルーツ	: 大さじ2
● チョコレート (刻んだもの)	: 100g	● ブランデー (またはラム酒)	: 大さじ 1/2
● 市販のビスケット	: 30g	● ココアパウダー (無糖)	: 適量
● 好みのナッツ	: 30g	● 粉砂糖	: 適量

### 【つくり方】

① 生クリームを耐熱容器に入れて電子レンジ(600W)に(約1分)かける。

#### ポイント

生クリームは動物性で乳脂肪分35%程度のものを使う。

植物性のホイップクリームなどは加熱すると分離してしまう。

② 刻んだチョコレートを①の生クリームに入れて、静かに混ぜながら溶かす。

チョコレートが完全に溶けて滑らかなクリーム状になれば、OK。

チョコレートが溶けなかったら様子を見て電子レンジにかける。

#### ポイント

製菓用のビターチョコがおすすめ。

板チョコでも良いがカカオ分が高い方が固まりやすい。

③ お好みのナッツ(今回はくるみとヘーゼルナッツ)、ドライフルーツ(今回はドライいちじく)、

粗く砕いたビスケット、ブランデー(またはラム酒)を加えて混ぜる。

なじんだら、成形しやすいように少し置く。

#### ポイント

ナッツやドライフルーツは好みのものでよい。

ビスケットは食感が軽くなるので入れるのがおすすめ。

お子様やお酒が苦手な方はブランデーなどは入れずに作る。

④ ③をラップで包んで直径約3cmの棒状にまとめ、冷蔵庫で1時間以上冷やし固める。

⑤ 冷やし固まったら茶こしでココアパウダーをまぶし、最後に粉砂糖をまぶす。

食べるときには好みの厚さにスライスする。

#### ポイント

包丁は温めてから使うとサラミが割れずに切れる。