

アニマルトリュフ

粉砂糖やチョコスプレーなどのトッピングをつけるときは、まんべんなくつけると、見た目よく仕上がります。



【Seriaグッズ】

- 製菓用 スイートチョコレート 50g 2袋
- 溶けない粉砂糖 ピンク 適量
- キャラメルクランチ 25g 適量
- ホワイトクランチ 25g 適量
- トッピングココア 20g 適量
- チョコスプレー 20g 適量
- チョコスプレー5色 20g 適量
- チョコびつ13g ブラック 1本
- チョコびつ13g ホワイト 1本
- チョコびつ13g ピンク 1本
- チョコびつ13g チョコ 1本
- チャック付ギフトバッグマチ有 SP コルクボトル 125×100×45mm 1個
- ビニールBAG 50P クリア 11×7cm 1個
- リボン オーガンジー 6mm×3m 1個

【用意するもの】

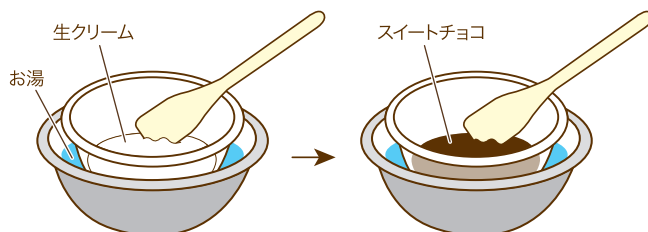
生クリーム45g・ボウル・ゴムベラ・バット・スプーン・ラップ・クッキングシート・ラッピング用品

【できあがりサイズ】

直径:約3cm 14個分

1 トリュフを作ります。

- ① 生クリーム45gをボウルに入れ、約80℃のお湯で温めます。温まったらスイートチョコを100g入れ、混ぜて溶かします。

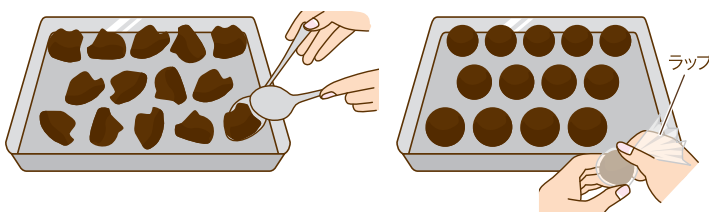


- ② チョコが溶けたら、お湯からボウルを出し、冷水につけます。ゴムベラでボウルの底から静かに混ぜます。サラサラだったチョコレートがねっとりとなってきたら混ぜ終わりです。

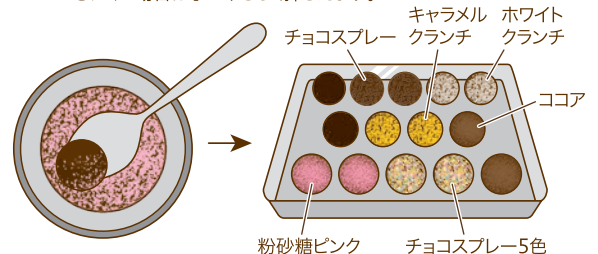


2 デコレーションします。

- ③ ②をスプーンで14等分(1個約10g)に分け、5～10分冷蔵庫で冷やします。ラップに包み丸く形を整えます。

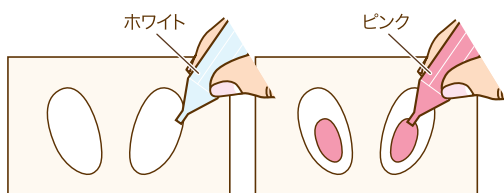


- ① お好みのトッピングをつけます。スプーンで転がすようにつけます。※つきにくい場合は手でやさしく押さえます。

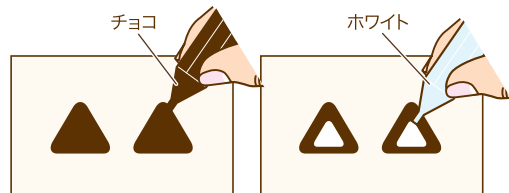


- ② P.3の型紙を使い、クッキングシートの上にうさぎ・ねこ・パンダのパーツを作ります。

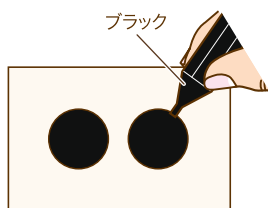
- ① チョコびつ(ホワイト)でうさぎ用の耳の下地を描きます。上から内側にチョコびつ(ピンク)で図のように描きます。



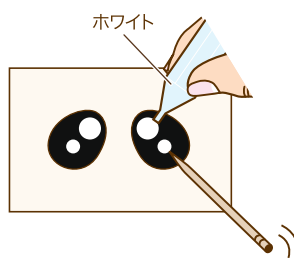
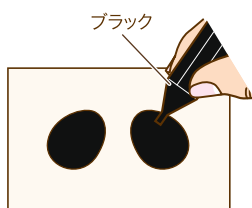
- ② チョコびつ(チョコ)でねこ用の耳の下地を三角に描きます。内側にチョコびつ(ホワイト)で図のように描きます。



- ③ チョコびつ(ブラック)でパンダ用の耳の下地の円を描きます。



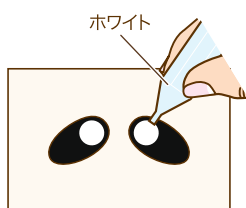
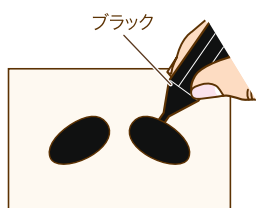
- ④ うさぎ・ねこの目を作ります。
チョコびつ(ブラック)で下地を図のように描きます。
チョコびつ(ホワイト)で白目部分を描きます。



Point

小さい点(白目の部分)を描くときは、つまようじにチョコびつ(ホワイト)をつけて描くと描きやすくなります。

- ⑤ パンダの目を作ります。
チョコびつ(ブラック)でだ円の下地を描きます。
チョコびつ(ホワイト)で白目部分を描きます。

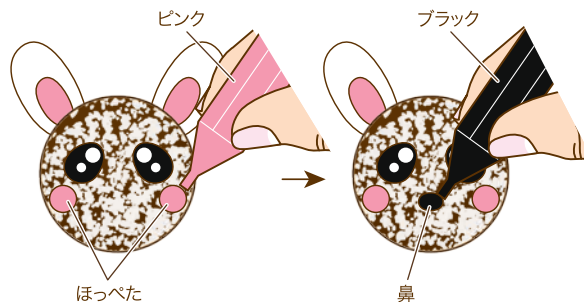
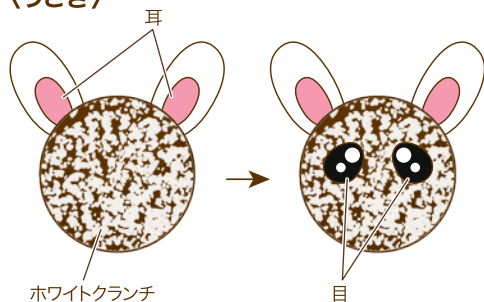


- ③ パーツが固まったら、トリュフに組み立てます。
※うさぎ・ねこ・パンダ共に同じ作り方です。

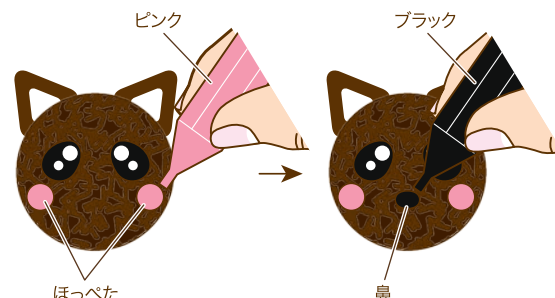
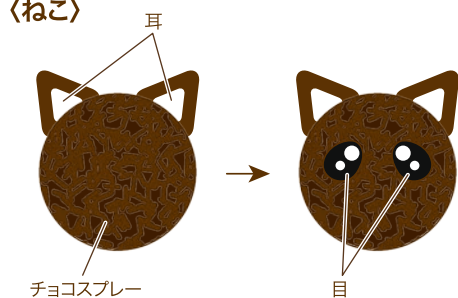
- ① 耳をトリュフに刺します。
目の位置にチョコびつを付け、目のパーツを取り付けます。

- ② ほっぺたをチョコびつ(ピンク)、鼻をチョコびつ(ブラック)で直接描きます。

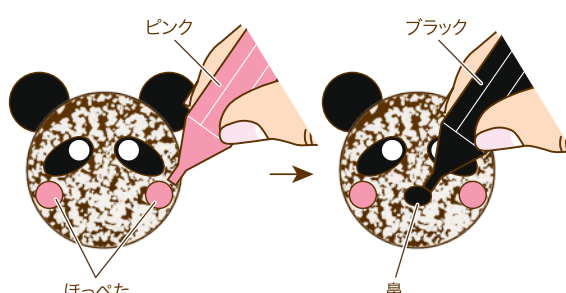
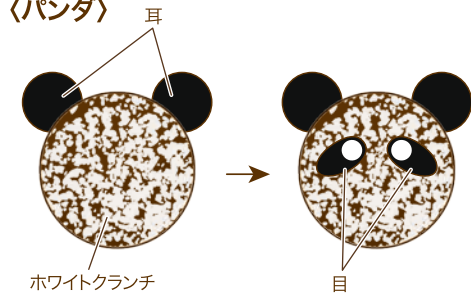
〈うさぎ〉



〈ねこ〉



〈パンダ〉



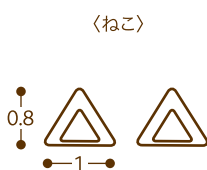
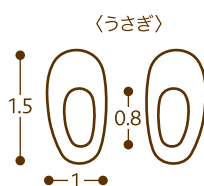
- 4 お好みのラッピング袋に入れます。



型紙

※線になぞって切り抜いてください。

耳パーツ



目パーツ



単位:cm