

カラフルロリポップチョコ

チョコびつでコーティングするので簡単できれいに仕上がります。
お好みのトッピングでかわいくデコレーションしましょう。



【できあがりサイズ】(8個分)

球体 直径:約3.5cm 正方形 縦:約3cm 横:約3cm 高さ:約3cm

【Seriaグッズ】

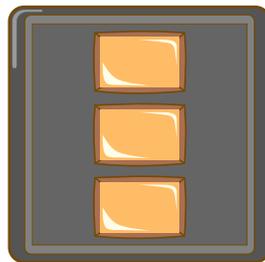
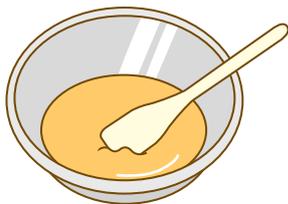
- パウンドケーキミックス粉100g 1袋
- 製菓用ホワイトチョコレート40g 1袋
- チョコびつ13g ピンク 2本
- チョコびつ13g イエロー 2本
- チョコびつ13g ホワイト 2本
- チョコびつ13g ブルー 2本
- ジュエリーシュガーミックス 適量
- トッピングシュガーボール10g 適量
- チョコプリントシート ブルー 1枚
- クリアバッグ 無地15P 15x10cm 1個
- ワイヤーコードカラーホイールモアファン 1個
- マスキングテープ 7.5mmx3m
2P ドット&無地 1個
- リボン サテン ボルドー 6mmx3m
(ピンク・ホワイト) 1個
- リボン サテン パステル 6mmx3m 1個
- ミニパウンドトレイ フレンチスタンプ 1個

【用意するもの】

無塩バター(または無塩マーガリン)パウンドケーキ用40g・混ぜ込み用15g・卵1個・ボウル・泡立て器・ヘラ・パット・クッキングシート・マグカップ・お好みのロリポップスティック

1 パウンドケーキを作ります。

- 1 「パウンドケーキミックス粉」のレシピに沿って、パウンドケーキを作ります。
- 2 ミニパウンドトレイに生地を入れ、予熱した180℃のオーブンで15～20分焼きます。(焼時間はオーブンにより異なります。)



Point

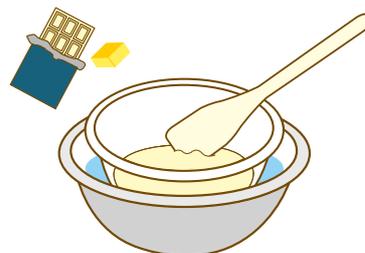
パウンドケーキの焼時間

通常の焼時間は20～25分ですが、短くする事で丸めやすくなります。

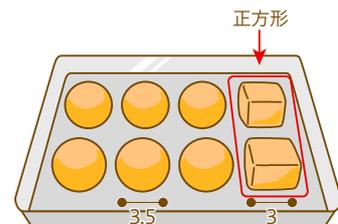
- 3 冷めたパウンドケーキを細かく手でちぎりながら、ボウルに入れます。



- 4 耐熱容器にホワイトチョコレート40g、バター15gを入れ、約60℃のお湯でゴムべらで混ぜながらきれいに溶かします。



- 5 ④を③の中に入れよく混ぜ、8等分(1個約28g)にし、手で丸めます。2個は約3cmの正方形に成形します。

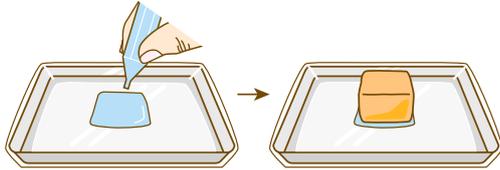


単位:cm

2 プレゼントボックス風ロリポップチョコを作ります。

〈A.シンプルタイプ〉

- 1 バットに広げたクッキングシートに約3cmの正方形をチョコびつ(ブルー)で描きます。その上に正方形のケーキをそっと置きます。



Point

チョコびつの使い方

- ① 約40～50℃未満のお湯をマグカップ等に入れ、ペン先を下にして浸けます。
② 十分やわらかくなったら、先端はさみで切って使用します。
※商品パッケージもご参照ください。

- 2 ケーキの上からチョコびつ(ブルー)を絞りだしケーキが隠れるようにコーティングします。そのままチョコが固まるのを待ちます。

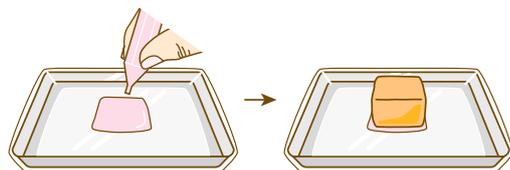


- 3 チョコが固まったらチョコびつ(イエロー)でリボンを描き、ロリポップスティックをゆっくりさします。全体が固まったら、包丁できれいに底面を切り落とします。

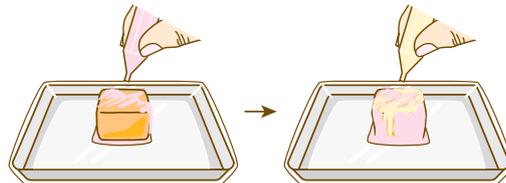


〈B.マーブル模様タイプ〉

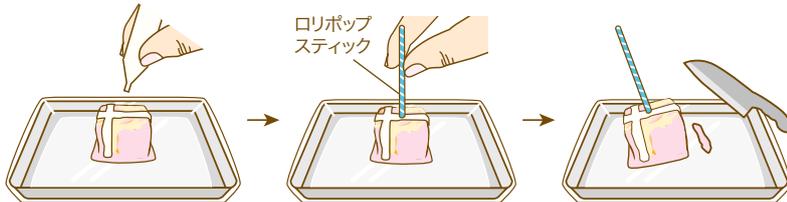
- 1 バットに広げたクッキングシートに約3cmの正方形をチョコびつ(ピンク)で描きます。その上に正方形のケーキをそっと置きます。



- 2 チョコびつ(ピンク)をランダムに絞り出し、すきまを埋めるようにチョコびつ(イエロー)をランダムに絞り出します。そのままチョコが固まるのを待ちます。

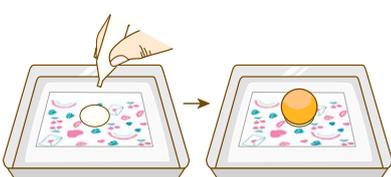


- 3 チョコが固まったらチョコびつ(ホワイト)でリボンを描き、ロリポップスティックをゆっくりさします。全体が固まったら、包丁できれいに底面を切り落とします。



3 転写シートを使ったロリポップチョコを作ります。

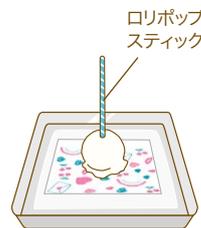
- 1 バットに広げたクッキングシートに転写シートを置き、直径約3cmの円をチョコびつ(ホワイト)で描き、ぬりつぶします。その上に球体のケーキをそっと置きます。



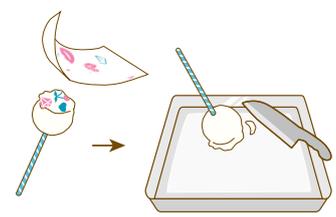
- 2 ケーキの上からチョコびつ(ホワイト)を絞りだしケーキが隠れるようにコーティングします。



- 3 コーティングができれば、ロリポップスティックをゆっくりさし、チョコを固めます。

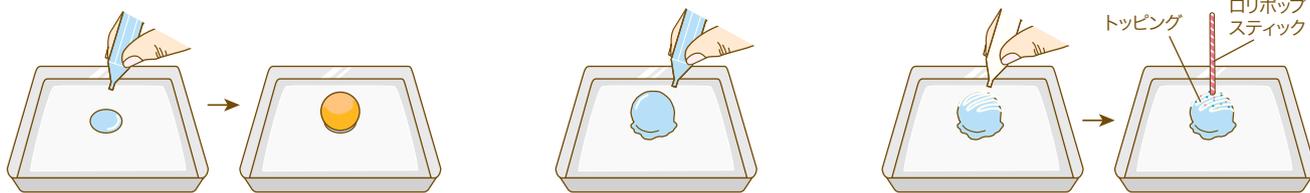


- 4 固まったら、転写シートをゆっくりはがし、底面のチョコを包丁できれいに整えます。



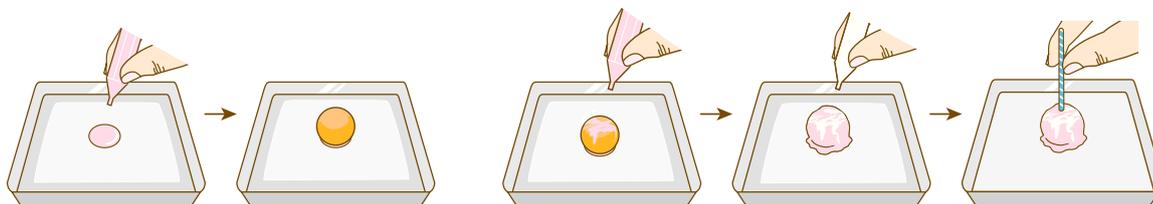
4 トッピングシュガーボールでデコレーションしたロリポップチョコを作ります。

- 1 バットに広げたクッキングシートに、直径約3cmの円をチョコびつ(ブルー)で描き、ぬりつぶします。その上に球体のケーキをそっと置きます。
- 2 ケーキの上からチョコびつ(ブルー)を絞りだし、ケーキが隠れるようにコーティングします。そのままチョコが固まるのを待ちます。
- 3 チョコが固まったら、チョコびつ(ホワイト)で上部にジグザグを描きます。固まらない内にトッピングシュガーボールを散らします。ロリポップスティックをゆっくりさし、そのままチョコが固まるのを待ちます。

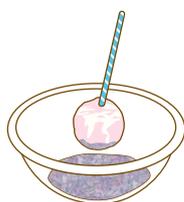


5 ジュエリーシュガーでキラキラロリポップチョコを作ります。

- 1 バットに広げたクッキングシートに、直径約3cmの円をチョコびつ(ピンク)で描き、ぬりつぶします。その上に球体のケーキをそっと置きます。
- 2 ケーキの上からチョコびつ(ピンク)とホワイトをランダムに絞りだし、ケーキが隠れるようにコーティングします。コーティングできたら、ロリポップスティックをゆっくりさします。



- 3 小皿にジュエリーシュガーを出し、チョコが固まらない内に底面を小皿に押し付けながらトッピングします。そのままチョコが固まるのを待ちます。



Point コーティングのコツ

ケーキの上からチョコびつをかけるときは、バットを少し上げて落とす作業を何回か繰り返します。そうすることできれいにコーティングできます。

6 お好みでラッピングします。

- 1 ロリポップスティックにリボンを付けます。
- 2 クリアバッグの口にマスキングテープを貼ってデコレーションし、ロリポップチョコを入れてワイヤーコードでクリアバッグを留めます。

