

# かわいいスノーボール

さくさくスノーボールにチョコびつやアラザンをおしゃれにトッピングしましょう。



## 【Seriaグッズ】

- サクッとスノーボールショコラミックス粉 40g ..... 40g
- SY 生クルミダイス 20g ..... 5g
- 製菓用ミルクチョコレート 50g ..... 適量
- キャラメルクランチ 25g ..... 適量
- チョコびつ 13g ピンク ..... 1本
- チョコびつ 13g ホワイト ..... 1本
- SY ピンクアラザン 3ミリ 4g ..... 適量

## 【用意するもの】

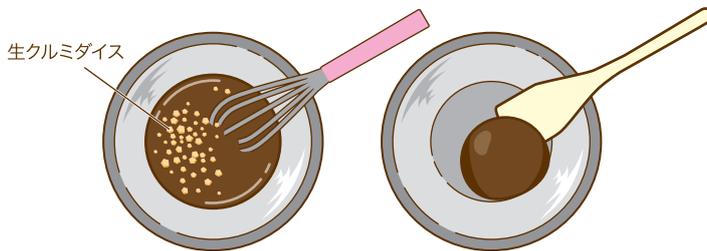
無塩バター(または無塩マーガリン)20g、  
クッキングシート、ボウル、泡立て器、ゴムベラ、  
ラップフィルム、スプーン、ピンセット

## 【できあがりサイズ】

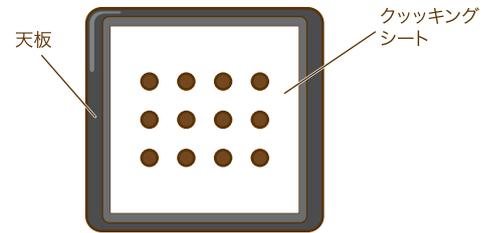
直径:約2cm

## 1 スノーボールショコラを作ります。

- 1 サクッとスノーボール ショコラミックス粉の袋のレシピに沿って、スノーボールを作ります。レシピ手順②で、生クルミダイス5gを加えてさっくりと混ぜ、生地をひとかたまりにします。



- 2 休ませた生地を12等分して手で丸め、クッキングシートを敷いておいた天板に間隔をあけて並べ、180°Cのオーブンで16分焼きます。(焼き時間はオーブンにより異なります。)

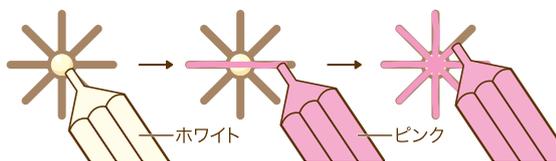


## 2 デコレーションパーツを作ります。

- 1 平らに敷いたクッキングシートに各原寸下敷きイラストを敷き、チョコびつでパーツを描きます。シートに乗せたまま冷蔵庫に入れ、十分に冷やし固めます。

- ① 平たい花パーツ・バラパーツ  
チョコびつでイラストをなぞって描きます。

〈平たい花パーツ〉

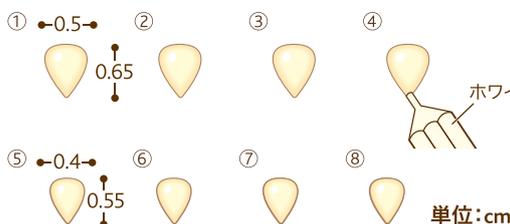


〈バラパーツ〉



- ③ 立体花パーツ  
イラストにそって各パーツを絞ります。  
図を参考に、端にチョコびつをつけて少し重なるように立体的に貼ります。

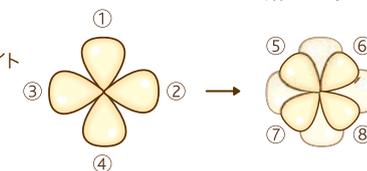
〈パーツ〉



〈貼付図〉

①～④を並べ貼ります。

⑤～⑧を立体的に貼ります。



## Point

**パーツの剥がし方**  
パーツはバレットナイフなどでそっと剥がします。

### 3 スノーボールをデコレーションします。

① 製菓用ミルクチョコレートを湯せんし、スノーボールをつけます。

① 約50度のお湯が入ったボールにチョコを入れたボールの底をつけてゴムへらで混ぜ、溶かします。

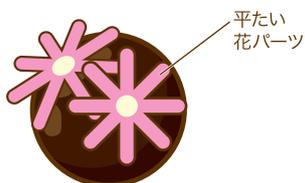
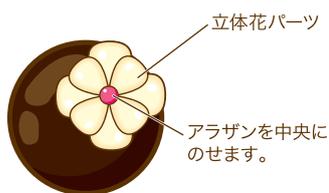
② スノーボールをつけてコーティングします。



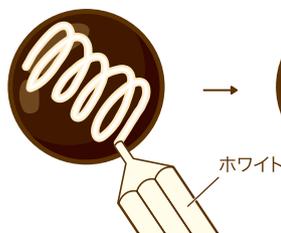
#### Point

スノーボールのさくさく感をより楽しみたい方は、チョコレートコーティングをしないでそのままです。その場合、各パーツはチョコびつをつけてトッピングしてください。

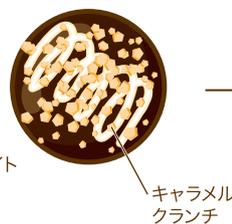
② チョコレートが乾かないうちに、③ で作ったパーツやキャラメルクラッチ、アラザンをトッピングします。



チョコびつで線を描きます。

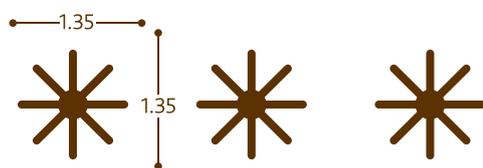


キャラメルクラッチをふりかけます。



#### 原寸下敷きイラスト

〈平たい花パーツ〉



〈バラパーツ〉



〈ハートパーツ〉



〈立体花パーツ〉



※各花卉の間を約1cmあけてください。