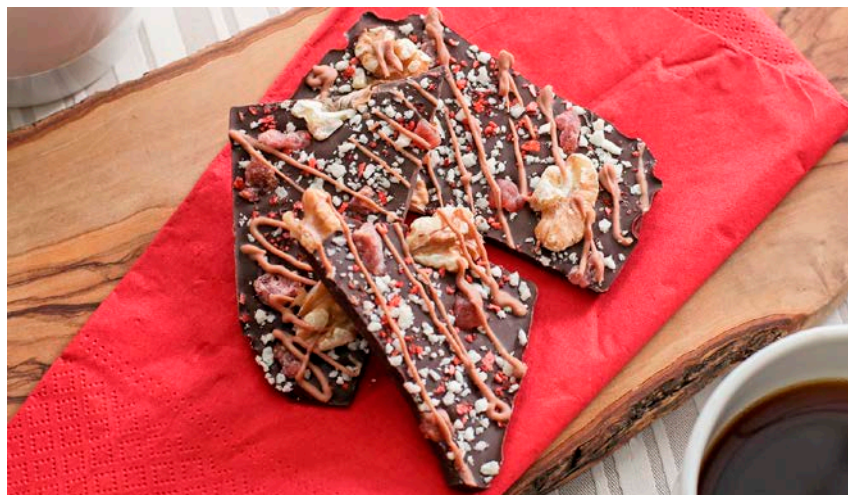


簡単華やかな割チョコ

トッピングをたっぷりのせることで、華やかな割チョコになります。
大きなトッピングはそのままのせて、ダイナミックに仕上げましょう。



【Seriaグッズ】

- 製菓用 スイートチョコレート 50g 2袋
- ホワイトクランチ 25g 適量
- ドライストロベリー 適量
- 生クルミ 20g 適量
- イチゴダイス フリーズドライ 4g 適量
- チョコびつ13g アールグレイブラウン 1本
- ステンレス角型調理トレー小 10.5x19.5cm ... 1個

【用意するもの】

ボウル・ゴムベラ・ラップ・クッキングシート・
ラッピング用品(箱など)

【できあがりサイズ】

縦:約10.5cm 横:約19.5cm 高さ:約1.5cm

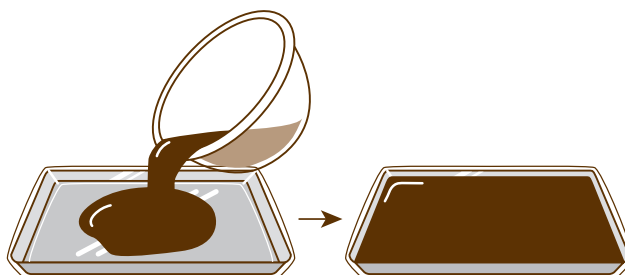
1 板チョコを作ります。

- 1 製菓用スイートチョコレート(2袋分)を約60℃のお湯で溶かします。



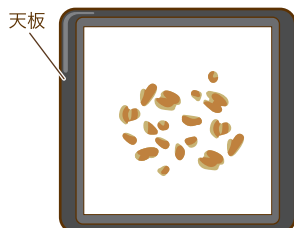
- 2 調理トレーにラップをしきます。

①を流し入れ、調理トレーを軽く下にたたきつける作業を数回繰り返し、チョコレートを平らに広げます。



2 デコレーションします。

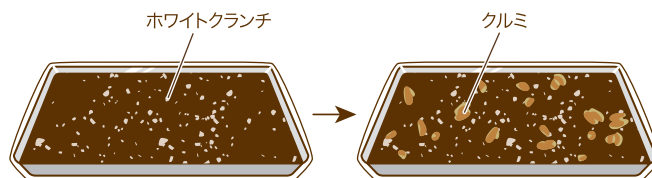
- 1 クッキングシートをしいた天板に生クルミを広げ、予熱した170℃のオーブンで5分焼き、冷まします。
※事前に準備しておくとしスムーズに進められます。



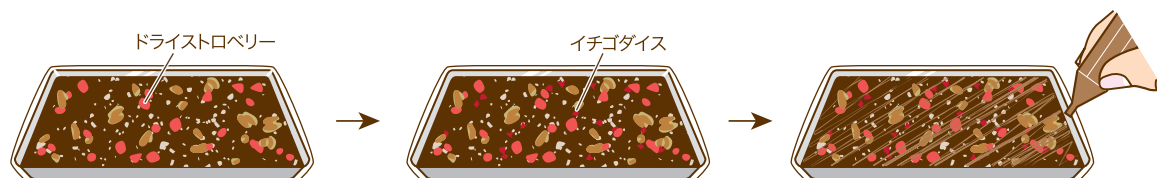
Point

フライパンで弱火～中火でゆすりながら5～10分から炒りしても使えます。

- 2 ホワイトクランチをのせ、焼いたクルミをのせます。



- 3 ドライストロベリー、イチゴダイスをのせ、チョコびつアールグレイブラウンでデコレーションをして冷蔵庫で約3時間ほど冷やし固めます。



- ④ 適当な大きさに割ります。
3～4等分にすると、華やかでダイナミックな
割チョコになります。



- ⑤ お好みでラッピングします。



Point

ラッピングをするときは、箱に
入れると形が崩れにくく、特別
感のあるラッピングになりおす
めです。