

簡単かわいい生チョコタルト

定番の生チョコをタルトに絞った簡単お手軽な生チョコタルトです。



【Seriaグッズ】

- タルトカップラウンドSプレーン 2個……………1個
- タルトカップラウンドSココア 2個……………1個
- 製菓用スイートチョコレート 50g……………1袋
- ローストアーモンドダイス 15g……………1袋
- アラザンシルバー2ミリ……………適量
- イチゴダイスフリーズドライ 4g……………適量

【用意するもの】

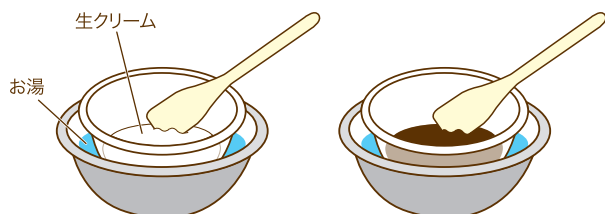
生クリーム45g、ボウル、ゴムベラ、
絞り袋、絞り口

【できあがりサイズ】

直径：約4.5cm 高さ：約3.5cm

1 生チョコを作ります。

- ① 生クリーム45gをボウルに入れ、約80°Cのお湯で温めます。
温まったらスイートチョコレートを50g入れ、混ぜて溶かします。

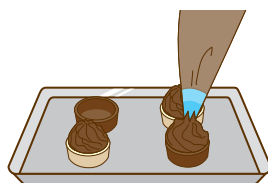


- ② チョコがきれいに溶けたら、お湯からボウルを出し、冷水につけます。
ゴムベラでボウルの底から静かに混ぜます。サラサラだった
チョコがねっとりと固くなってきたら混ぜ終わりです。



2 タルトカップにデコレーションします。

- ① ①の②を絞り袋に入れタルトに絞ります。



- ② ローストアーモンドダイス、アラザン、イチゴダイスなどで
デコレーションします。

