

ゆめかわ♡ロリポップチョコ

2色のチョコレートでゆめかわロリポップチョコを作ろう♪



【Seriaグッズ】

- 製菓用ミルクチョコレート50g 1袋
- 製菓用ホワイトチョコレート40g 1袋
- フルーツパウダーラズベリー 1袋
- チョコびつ13g 蛍光色ピンク 1本
- チョコびつ13g 蛍光色イエロー 1本
- チョコびつ13g 蛍光色ブルー 1本
- チョコびつ13g ホワイト 1本
- ゆめかわロリポップ型チョコモールド 1個
- ロリポップスティックホワイト50本 1袋

【用意するもの】

お湯・マグカップ・はさみ・つまようじ・ボウル・
ゴムベラ・スプーン

【できあがりサイズ】

星型 縦:約3.8cm 横:約4cm ハート型 縦:約3.5cm 横:約3.5cm ユニコーン(全体)型 縦:約4cm 横:約4cm ダイア型 縦:約2.5cm 横:約3.5cm
虹型 縦:約3cm 横:約5cm アイス型 縦:約4cm 横:約2.5cm 流れ星型 縦:約2.5cm 横:約4.5cm ユニコーン型 縦:約4cm 横:約3.3cm

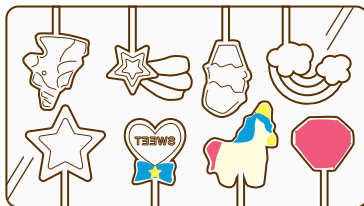
1 チョコびつを溶かします。

- 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を手でもぎとって使用します。



2 チョコモールドの絵にあわせてチョコびつで薄く塗っていきます。

※1～2mm程チョコびつで塗ります。



※表図

Point

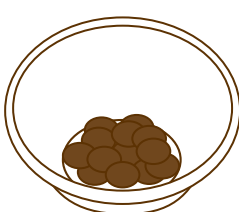
チョコびつの塗り方

モールドの一番深い部分から塗るときれいに塗れます。
細い所はつまようじを使うと塗りやすいです。

3 チョコレートをテンパリングします。

<ミルクチョコレート>

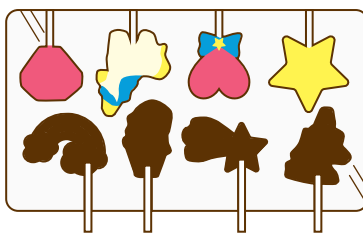
- 1 耐熱容器にミルクチョコレートを入れ、600Wのレンジで1分加熱し、ゴムベラで混ぜます。
※溶け残りますがレンジの予熱で溶けますのでしっかり溶かしきりましょう。
※加熱しすぎると焦げるので注意して下さい。
- 2 チョコレートが全部溶けたら氷水に付け、2分～3分程度底の方からしっかり混ぜ温度を下げてください。
※氷水がチョコに入らないように注意してください。



- ③ ねっとりしてきたら氷水から取り出します。
600Wのレンジで10秒加熱し、しっかり混ぜます。



- ④ チョコモールドの半分にスプーンで③を
流し込み、スティックを置きます。



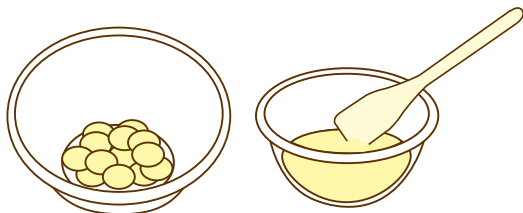
Point

スティックの挿し方

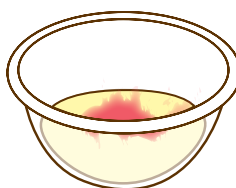
スティックを回転させ
チョコを絡めると、
きれいに出来ます。

<ホワイトチョコレート>

- ① 耐熱容器にホワイトチョコレートを入れ、600W
のレンジで1分加熱し、ゴムベラで混ぜます。
※溶け残りますがレンジの予熱で溶けますので
しっかり溶かしきりましょう。
※加熱しすぎると焦げるので注意して下さい。



- ② チョコレートが全部溶けたら、フルーツパウダー
(2g)を入れしっかり混ぜ合わせます。



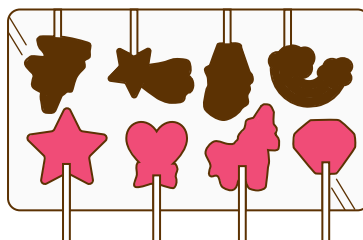
- ③ 氷水に付け2分～3分程度底の方から
しっかり混ぜ温度を下げていきます。
※氷水がチョコに入らないように注意して
ください。



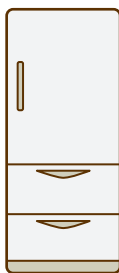
- ④ ねっとりしてきたら氷水から取り出します。
600Wのレンジで10秒加熱し、しっかり混ぜ
ます。



- ⑤ モールドの残り半分にスプーンで④を
流し込み、スティックを置きます。

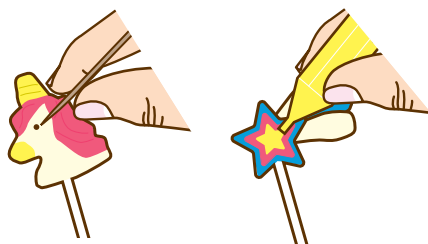


- ④ 冷蔵庫で約30分ほど冷やし固めます。



- ⑤ 完全に固まったら、型から取り出します。

- ① ユニコーンの目と星の中心を描きます。
※ユニコーンの目は残ったミルクチョコレートを
温めて使用して下さい。



- ② お好みでラッピングします。

