

2.14 (sun)
St.
Valentine's
Day

weekly FoodNote

板チョコ

デコっちゃおう!



ワンポイントアドバイス
ジェリービーンズなどで
カンタンにできちゃうよ!

【作り方】
チョコレートの上に、湯せんで溶かした
チョコやデコペンをのり代わりにして、
好きなお菓子で自由にトッピング!

- 材料 (1個分)**
- チョコレート..... 1枚 (58g)
 - お好きなお菓子..... 適量
 - デコペン・カラーミンツなど..... 適量

ワンポイントアドバイス
細かいデコレーションは
ピンセットを使うときれいに
できるよ!

ワンポイントアドバイス
のり代わりに使うデコペンは
すぐに固まるので、
こまめに湯せんしよう!

ワンポイントアドバイス
大きめお菓子はチョコが固まり
かけたところに置くと崩れ
にくいよ!

※写真はイメージです。



みんなで楽しく チョコレートフォンデュ

【作り方】

- ① ボウルに刻んだチョコレートを
入れて、約60℃の湯せんで溶かす。
- ② 牛乳と生クリームを合わせて軽く温め、
①のチョコに加えてよく混ぜる。
- ③ 好きな果物を食べやすい大きさに
切り、お皿に盛りつける。
- ④ フォンデュ用の鍋に②を入れ、
果物をフォークやピックに刺して、
チョコをからめて食べる。

材料(1回分)

- チョコレート …………… 2枚(116g)
- 牛乳 …………… 大さじ3
- 生クリーム …………… 大さじ3
- フルーツ …………… 適量

ワンポイントアドバイス

**カラースプレーやアラザンで
デコレーションしても楽しい!**

※写真はイメージです。