

花咲か
バレン*タイ*

2.14



*写真はイメージです。

材料(10個分)

•りんご(ジョナゴールド).....1個(300g)	•パルスイト [®]大さじ1・1/2(9g)
•バター.....10g	•溶かしバター.....20g
	•チョコレートチップ.....大さじ1

A	•溶き卵.....1個分	•プレーンヨーグルト...40mL
	•牛乳.....40mL	

B	•ホットケーキミックス...150g	•ココアパウダー(無糖).....小さじ2(4g)
	•パルスイト [®]大さじ1・1/2(9g)	

C	•クリームチーズ(常温にもどす).....90g	•パルスイト [®]大さじ1(6g)
		•シナモンパウダー.....適量

*パルスイト[®]9gは砂糖36g、6gは砂糖24gで代用できます。

作り方

- りんごは皮をつけたまま縦6等分にして、厚さ1cmのいちょう切りにする。フライパンにバター・りんごを入れて火にかけ、焼き色がつくまで焼き、パルスイト[®]を加えてサッと炒め合わせる。粗熱を取り、10切れをトッピング用にとっておく。
- ボウルにAを混ぜ合わせ、ザツと混ぜ合わせたBを加えて、ゴムベラでムラなく混ぜる。溶かしバター・①のりんご・チョコレートチップを加えて混ぜ合わせ、生地を作る。
- 小さめのマフィン用カップに②の生地を八分目まで入れ、オープンスター(210℃)の天板に並べて約4分焼き、アルミホイルまたはクッキングシートをかぶせてさらに約6分焼く。
*カップケーキの中心に竹串を刺して生地がついてこなければ焼き上がりです。
- ボウルにCを入れ、ゴムベラでなめらかになるまで混ぜたらポリ袋に入れ、袋の角1か所を5mmほど切って絞リ口を作る。
- ③のマフィンの上に④のチーズクリームをしぼり出し、①のトッピング用のりんごをのせる。



デコチョコ

材料(4人分)

- ミルクチョコレート……………2枚
- デコレーションペン(ピンク・ホワイト・ブラウン・グリーン・イエロー)……………適量
- アーモンドダイス……………適量
- アラザン……………適量
- ミックスカラーゼリー……………適量
- ミックスカラースプレー……………適量

作り方

アルミカップに溶かしチョコレートを流し込み、型から空気を抜いて、冷蔵庫に約30分入れ冷やす。固まったらデコレーションペン・アーモンドダイス・ミックスカラーゼリー・アラザン・ミックスカラースプレーで飾りつける。

フルーツチョコ

材料(4人分)

- ミルクチョコレート……………2枚
- ブルーベリー……………16粒
- ドライフルーツ(あんず)……………8個
- ドライフルーツ(いちじく)……………8個
- ドライフルーツ(プルーン)……………8個
- デコレーション材料各種……………適量

作り方

ブルーベリー・ドライフルーツ各種に溶かしチョコレートをつけて冷蔵庫に約30分入れて冷やし、固まったらデコレーション材料各種で飾りつける。