

2月11日(木)ヴァレンタインお菓子レシピ



献立 | デコカップチョコ・トリュフ・ハートチョコ・ブラウニー・抹茶とフルーツのパウンドケーキ

デコカップチョコ(80個)

材料		作り方	
ミルクチョコ	500g	①	ナッツは160度のオーブンで15分ローストしておく。
生クリーム	200cc	②	チョコレートは刻んで鍋に入れておく。
アーモンド	適量	③	別の鍋に生クリームを入れて沸騰させる。
カシューナッツ	適量	④	②のチョコに③を少しずつ加えなめらかになるまで溶かす。
アラザン等	適量	⑤	④をカップに入れて固まらないうちにトッピングを飾る。

トリュフ(80個)

材料		作り方	
ミルクチョコ	600g	①	コーティング用チョコレートを湯せんにかけて溶かしておく。
生クリーム	200cc	②	センター用のチョコレートは刻んでボールに入れておく。
ラム酒	大さじ2	③	生クリームを鍋に入れ沸騰させたら②に一気に注ぎ、泡立て器でチョコレートは溶けるまで混ぜる。
コーティングチョコ	400g		
ココア	適量	④	バットなどにオーブンシートを敷いて、少し固まったら絞り袋に③を入れて8本の棒に絞り出す。そのまま冷蔵庫で15分冷やす。
		⑤	冷えたら1本を10個に切り、手でコロコロ丸める。手のひらにコーティング用のチョコを大さじ2を置き、丸めたチョコを乗せてコロコロさせながらコーティングする。
		⑥	⑤にココアをまぶして出来上がり。

ハートチョコ(80個)

材料		作り方	
ミルクチョコ	2400g	①	チョコを細かく刻み、湯せんにかけて溶かす。溶けたらココアを加えよく練る。
ココア	80g	②	絞り出し袋に入れてハート型の型に入れてひやす。

ブラウニー(天板1枚分)

材料		作り方	
ビターチョコ	180g	①	米粉とベーキングパウダーは合わせてふるっておく。
バター	100g	②	チョコとバターを合わせて湯せんにかけて溶かしておく。
米粉	70g	③	ボールに卵を溶きほぐし、グラニュー糖と②を加え、泡立て器でよく混ぜる。
ベーキングパウダー	1袋		
卵	2個	④	③にふるった①とくるみを加え、混ぜ合わせる。
グラニュー糖	60g	⑤	天板にオーブンシートを敷いて、④の生地を流しいれて、180度のオーブンで焼く20分焼く。これを4枚焼いて80個に切り分ける。
生くるみ	30g		

抹茶と黒豆のケーキ・フルーツパウンドケーキ

材料		作り方	
卵黄	3個	①	米粉・抹茶・ベーキングパウダーを合わせてふるっておく。
砂糖	80g	②	黒豆はさっと洗って水気をきっておく。
バター	100g	③	バターを白っぽくなるまで泡立て器で混ぜる。
米粉	100g	④	③に砂糖を二回に分けて加え、よくすり混ぜる。
ベーキングパウダー	1袋	⑤	卵黄を④に加えさらによくすり混ぜる。
抹茶	大さじ2	⑥	卵白に砂糖20gを加えてメレンゲを作る。
卵白	3個	⑦	⑤に①の粉を加えてさっくり混ぜる。
砂糖	20g	⑧	⑦に⑥を数回に分けて加え、泡を消さないように混ぜる。
黒豆	1/2袋	⑨	型に流したら黒豆を生地の上的おく。
		⑩	180度のオーブンで30分焼く。

フルーツパウンドはドライフルーツを100gとラム酒大さじ2を抹茶と黒豆に置き換える。

