

第1回 〜バレンタインに手作りチョコを送ろう〜 #4

<材料>

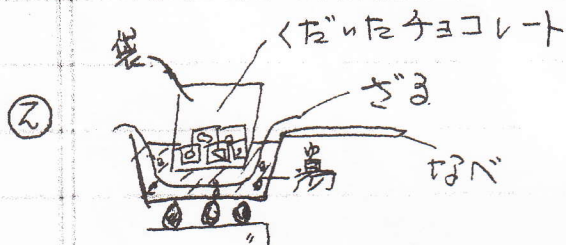
(5分)

板チョコ 2枚分
プレーク 50~70g

飾りチョコ 適量
カップ 5コ分

<作り方>

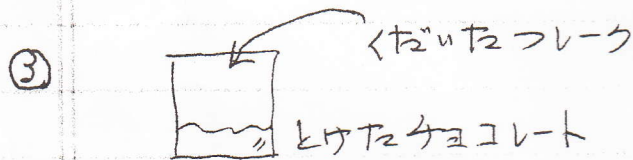
- ① チョコレートを割り、袋に入れる。
プレークは、細かくくだく。



60℃くらいの湯の中で湯せんする。

* 袋が直接鍋につかないように、ざるを入れる。

* チョコレートに水が入らないように、蒸気

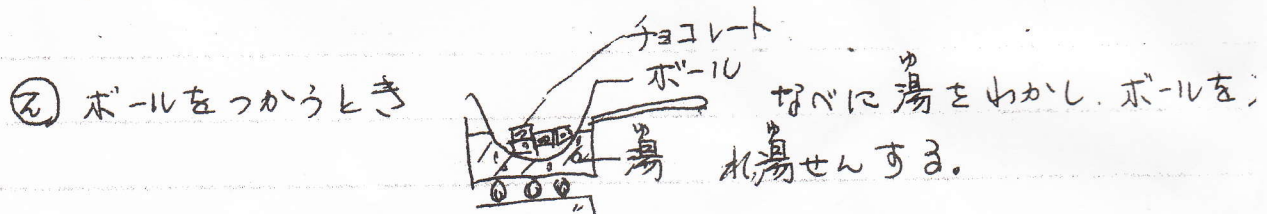


とけたチョコレートとくだいたプレークをよく混ぜる。



スプーンをつかってカップにつめ、上に飾りチョコをトッピングする。

- ⑤ 冷蔵庫で15分冷やす。



(豆知識) 今から1700年くらい前(日本では奈良時代)中南米でマヤ文明が栄え、
ました。カカオ豆は、神様へのささげものでした。約10cmの長さの豆で、
に40~60個の種子が入っています。それをすりつぶし、液体状にして、
ニラ、とうがらしを入れ「不老不死の薬」として飲んでいた。
500年前コロンブスがヨーロッパに持ち帰り、砂糖やミルクなどを入れ
飲まれ、その後現在のチョコレートへと変化しました。