

「おうちカフェを楽しもう。」

happy cafe recipe

ハッピーカフェレシピ

ハートスティックチョコレート

可愛いハート型のチョコレートが出来上がります。
アラザンやデコペンを使ってオリジナルのデコレーションをしましょう。



できあがり分量：スティック12本分

所要時間(およそ)：1時間30分

使用する道具

- ・ステンレスボール 3個(内2個テンパリング用)
- ・温度計(100℃)
- ・ゴムベラ
- ・泡立器
- ・スパテラ
- ・HFYチョコモールド(ハート)
- ・スティックチョコモールド用スティック8本組ピンク

材料

- ・ワルツ ケーベルチュール スイート 200g
(お好みで ワルツ ケーベルチュール ミルク、
ワルツ ケーベルチュール ホワイト)
- ・共立 CHカラフルスターシュガー 21g
- ・共立 デコペン ホワイト
- ・共立 デコペン ピンク
- ・ワルツ アラザン0号 10g

下準備

- テンパリングに使用するステンレスボールは乾いたタオルなどで必ず水気を拭取っておきます。

作り方

- 【1】《流し込み用チョコのテンパリング》別レシピの【基本】テンパリングをご参照ください。
- 【2】《プラリネチョコレート》テンパリングしたチョコレートをモールドに流します。
- 【3】チョコレートが固まる前にスティックを差込み、冷蔵庫で30分ほど冷やします。
- 【4】チョコレートを型から外して、デコペン、アラザンなどでデコレーションして完成。