



ハッピーカフェレシピ

シアワセを呼ぶ手づくりチョコ 「バレンタイン編!!」

難易度：初級

ショコラ・ル・グラン

色とりどりのフルーツやナッツを散りばめた、簡単なのに華やかなチョコレートです。



■できあがり分量 18×9×2.5cmのバット
ホワイト・ビター各1枚分
■所要時間(およそ) 10分
(固める時間は除きます。)

使用する道具

- ・ボール
- ・バット
- ・ゴムベラ
- ・クッキングシート
- ・鍋(湯煎用)
- ・棒状アルコール温度計

材料

- 【ホワイト】
- ・ワルツクーベルチュールチョコレート(ホワイト)/100g
 - ・ドライストロベリー/6粒
 - ・ドライクランベリー(カット状)/40粒
 - ・ドライブルーベリー/5粒
 - ・ピスタチオ/5粒
 - ・いちごパウダー(フリーズドライ)/適量
- 【ビター】
- ・ワルツクーベルチュールチョコレート(ビター)/100g
 - ・ドライパイナップル/7枚
 - ・ピスタチオ/5粒
 - ・ロングココナッツ/適量
 - ・アーモンドダイズ/適量

下準備

- ・ドライフルーツ類は、好みのサイズや形にカットしておきます。
- ・ピスタチオは薄皮をむいてカットしておきます。
- ・バットにクッキングシートを敷いておきます。

つくりかた

- ①クーベルチュールチョコレートを湯煎で溶かしてテンパリングし、クッキングシートを敷きこんだバットに流します。
- ②カットしたドライフルーツやナッツをバランスよく乗せて固めます。
- ③好みのサイズに砕いたり、カットしてできあがりです。

簡単トリュフ

材料を混ぜて丸めるだけ本当に簡単なレシピです。まわりにまぶす材料を、ナッツやきなこなどに変更しても楽しめます。



■できあがり分量 約20個分
■所要時間(およそ) 20分

使用する道具

- ・ボール
- ・ゴムベラ
- ・鍋(湯煎用)

材料

- ・ワルツクーベルチュールチョコレート(スイート)/150g
- ・生クリーム/30ml
- ・コーンフレーク(砕いたもの)/30g
- ・クルミ/30g
- ・ラムレーズン/30g
- ・ココアパウダー/適量
- ・粉糖/適量

下準備

- ・生クリームは室温に戻しておきます。
- ・クルミはローストし砕いておきます。
- ・ラムレーズンは、混ぜ込みやすいよう刻んでおきます。

つくりかた

- ①ボールに入れたクーベルチュールチョコレートを、湯煎にかけて溶かします。
- ②室温に戻しておいた生クリームを加え混ぜます。
- ③コーンフレーク、刻んだクルミ、ラムレーズンを入れて混ぜ合わせます。
- ④③を丸め、ココアや粉糖をまぶします。

なめらか生チョコ

バレンタインの定番口溶けなめらかな生チョコ。濃い目のミルクティーや、エスプレッソと一緒にいただくと、よりおいしさが引き立ちます。



■できあがり分量 バット手札サイズ
約15cm×12cm 1枚分
■所要時間 約15分
(固める時間は除きます)

使用する道具

- ・鍋
- ・ゴムベラ(耐熱性)
無ければ、竹べら
- ・バット(手札サイズ 約15cm×12cm)
- ・クッキングシート

材料

- ・ワルツクーベルチュールチョコレート(スイート) 150g
- ・ワルツクーベルチュールチョコレート(ミルク) 100g
- ・スジャータ 乳脂肪40 100ml
- ・洋酒(ブランデー) 大さじ1
- ・トッピング
- ・ココアパウダー(100% 純ココア) 適量

下準備

- ・型にクッキングシートを敷いておきます。

つくりかた

- ①鍋に生クリームを入れ、沸騰直前まで温めます。
- ②クーベルチュールチョコレートを入れたボールに①を入れ、クーベルチュールチョコレートが溶けてきたら、ゆっくりとゴムベラで混ぜます。混ぜる時は、中心からゆっくりと空気を入れられないように、混ぜましょう。
- ③②が混ざったら、洋酒を加えてさらに混ぜます。
- ④粗熱が取れたら、用意しておいた型に流し込み、冷蔵庫で冷やし固めます。
- ⑤固まったら、型から外し、温めた包丁で切ります。
- ⑥仕上げにココアパウダーをまぶします。

POINT

- *ハートの抜き型で抜いてもかわいいです。型で抜くときには、温めた型を使います。
- *まわりに粉砂糖をまぶしてもOK!

モールドチョコ

流し固めるだけの簡単チョコレート! シリコン製のチョコレートモールドを使って、かわいい形がいろいろ楽しめます。たくさん作って、友チョコにいかがですか。



■できあがり分量 使用したクーベルチュールチョコレート分
■所要時間(およそ) 10分
(固める時間は除きます。)

使用する道具

- ・ボール
- ・棒状アルコール温度計
- ・ゴムベラ
- ・お好みのチョコレートモールド(シリコン・プラスチックなど)
- ・鍋(湯煎用)

材料

- ・お好みのワルツクーベルチュールチョコレート(ホワイトやプレーヤーチョコを使えばカラフルにできあがります。)

つくりかた

- ①クーベルチュールチョコレートを湯煎で溶かしてテンパリングし、お好みのモールドに流し込みます。
 - ②2色にしたい場合は、先に流したチョコレートが固まってから次のチョコレートを入れてください。
- ※コルネを作って流し込むと、細かい部分もはみ出しにくいです。