

生チョコ



◇ 材料

	スイート	ミルク	ビタースイート
クーベルチョコレート	200g	250g	200g
純生クリーム	100g	80g	
クレームショコラ			100g
水あめ		20g	
ブランデー	30g		お好みで
グランマニエ		30g	どちらでも
無塩バター	20g	20g	20g

* ココア(分量外)……適量

準備

*バターは室温に戻しておく。
*ブロックチョコは、
細かく刻んでおく。
フレークチョコの場合は、
そのまま使う。

◇ 作り方

1. 生クリームを80～90℃に加熱する。
2. 火から下ろしチョコを少しずつ加える。
3. バターを少しずつ加える。
4. チョコを28℃に下げる。
5. リキュールを少しずつ加える。
6. バットにパラフィン紙を敷き、
その上にチョコを流し入れ冷蔵庫で冷やし固める。
7. 好みの大きさにカットしココアをふりかける。

