

《エトハニテ》

(6人分)

Ingredients list and instructions in Japanese, including items like 砂糖 (sugar), 卵 (eggs), and チョコレート (chocolate).

St. Valentine



手作りチョコレート

Recipe



meiji



《ハートのブラウニー》

(20 * 20cmの角型1台分)

<材料>

◆ブラウニー

明治ミルクチョコレート:3枚(174g)

明治ヒュアココア:20g

無塩バター:80g

卵:2個

卵黄:1個分

上白糖:90g

薄力粉:120g

◆チョコレートクレース

明治ブラックチョコレート:1枚(58g)

明治おいしい牛乳:30cc

無塩バター:15g



<作り方>

下準備

- ブラウニー用のミルクチョコレートは細かく刻み、バターと一緒にボールに入れ、約50～55℃のお湯で湯せんにかけて溶かしておく。
- チョコレートクレース用のブラックチョコレートは、細かく刻んでおく。
- 型にオーフンシートを敷いておく。
- オーフンは180℃に予熱しておく。

◆ブラウニーを作る

- 1) 溶かしたチョコレートに、卵と卵黄と上白糖を加え泡立て器で混ぜ合わせる。
- 2) 薄力粉とココアをふるい入れ、粉っぽさがなくなるまでしっかりと泡立て器で混ぜ合わせる。
- 3) オーフンシートを敷いた天板に生地を流し、厚さを均一にしたら180℃のオーブンで20～25分焼く。
- 4) 焼き上がったたらあら熱をとる。

◆チョコレートクレースを作る

- 1) 小鍋に細かく刻んだブラックチョコレート、牛乳、無塩バターを入れて火をかけ、なめらかな状態になるまでホベラで混ぜながら温める。
- 2) ボールに移し、塗りやすいクリーム状の固さになるまで冷ます。

◆仕上げ

- 1) ハートの抜き型でブラウニーを抜き、上にチョコレートクレースをスプーンで塗る。

《デコパフェ》

(1人分)

<材料>

◆パフェ

明治ミルクチョコレート:1/2枚(29g)

市販のバニラアイスクリーム:1個

明治マクビティアイシェスティフビスケット:適量

◆チョコホイップクリーム

明治ミルクチョコレート:1/2枚(29g)

生クリーム:200cc

◆飾り用

明治ミルクチョコレート:適量

明治アホロチョコ:適量

明治マーフルチョコ:適量

明治マクビティアイシェスティフビスケット:適量

明治ホイフル:適量

お好みのフルーツ(イチゴ・バナナなど):各適量

チョコペン:適量

アラサン:適量

ほか好みの材料



<作り方>

下準備

- チョコホイップクリーム用のチョコレートは細かく刻んでおく。
- パフェ用のチョコレートはピーラーなどで削っておく。
- パフェ用の明治マクビティビスケットは適当な大きさに割っておく。
- 絞り袋に星型の口金(直径10mm)をセットしておく。
- パフェグラスは冷凍庫で冷やしておく。

◆チョコホイップクリームを作る

- 1) 細かく刻んだチョコレートをボールに入れ、約50～55℃のお湯で湯せんにかけて溶かす。
- 2) 完全に溶けたら生クリームを少しずつ入れ、その都度タマにならないように泡立て器で混ぜながら、生クリームとチョコレートを混ぜ合わせる。
- 3) 七分立てにして、使う直前まで冷蔵庫に入れておく。

◆パフェを作る

- 1) 星型の口金をセットした絞り袋にチョコホイップクリームを入れる。
- 2) 冷やしたパフェグラスに明治マクビティビスケット、削ったチョコレート、チョコホイップクリーム、バニラアイスクリームの順に重ねていく。

◆仕上げ

- 1) 薄切りにしたバナナを並べ、上にスプーンなどですくったバニラアイスクリームをのせる。
- 2) 明治マクビティビスケット(チョコペンとアラサンなどで顔を描いた)、チョコホイップクリーム、明治マーフルチョコ、明治アホロチョコ、明治ホイフルアラサン、お好みのフルーツなどでデコレーションする。