



ラズベリーの生チョコ

 スチームケース
レギュラー

 シリコンスプーン

約 **1分** + 約 **2分**
電子レンジ **500W** + 電子レンジ **200W**

材料

50cc 入りのカップ 6～8 個分

製菓用チョコレート 200g

生クリーム 120cc

はちみつ 大さじ1

ラズベリー
1パック (約1カップ)

セルフィーユ (飾り用) 少々

A

❖ワンポイントアドバイス❖

容器はショットグラスやエスプレッソカップ等を使っても素敵です。

下準備

・チョコレートを細かく刻む。

作り方

- 1 ラズベリーは飾り用を残しフォークでつぶす。
- 2 スチームケースに材料 A を入れ、蓋をしてレンジ 500 W で約 1 分加熱する。
- 3 チョコレートを 2 に加え、蓋をしてレンジ 200 W で約 1 分加熱。シリコンスプーンで混ぜてまだ溶けていなければ、様子をみながら同様に 30 秒ずつ加熱する。
- 4 3 にラズベリー液を混ぜ、ケースに注ぐ。
- 5 少し冷めてから飾りをそっとのせる。

ペティートの場合(レギュラーサイズの約 1/2 の仕上がり量です。)

製菓用チョコレート 100g
生クリーム 60cc
はちみつ 大さじ 1/2
ラズベリー 1/2 カップ
セルフィーユ (飾り用) 少々

A

2 の加熱時間 500W 約 35 秒

3 の加熱時間 200W 約 40 秒