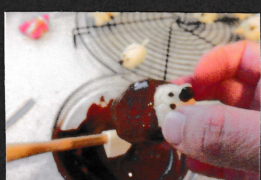


・ウエーパのデコレーション

- ① ホワイトのねずみ
- ② チョコねずみ
- ③ チョコモぐら



・房の部分にかつら
たように米粉糖を
は、りかけて完成

・湯せんして溶けたチョコで
房の部分以外のヒコに
コーティングしていく。



sakae's ouchi acafe

チョコが固まる前に...

→ ② チョコねずみ
スプレーチョコとアラガンモ
は、りかけて完成

→ ③ チョコモぐら
チョコクランチとアラガンモ
は、りかけて完成



RECIPE
・さくさくほろほろアニマルクッキー
(ココア生地バージョン)
④ チョコのねずみ & ホワイトのねずみ



sakae's ouchi cafe

○ 材料 ○ (11個3cm大30個)

- ・無塩バター...60g(室温に)
- ・コーンスターチ...30g
- ・小麦粉...50g
- ・ココアパウダー(無糖)...10g
- ・アーモンドパウダー...30g
- ・米粉糖...30g
- ・パナラボーンズ...1/4本
- ・塩...1つまみ



① ホウロウにバターを
入れなめらかな
クリーム状になるまで
よくまぜ米粉糖、塩
パナラボーンズを加え
さらによくまぜる



② ①を合わせ混ぜた
からアーモンドパウダーを
加えもう一度よくまぜる
①に加えておろすエロに
まぜるとまとまりに
なる。



③ 3cm大のしずく形に
に整え、ラップで
冷蔵庫で30分~
1時間程度寝かす
(出す10分前に160℃)



④ デコレーション用の
アイシングを作る。
ホイップに卵白を入れ
ホイッパーでしっかり泡立
てたら米粉糖を少しづつ
加えていく

○ デコレーション用材料

- ・ミニチョコボール...60粒
- ・米粉糖...100g
- ・卵白...1/2個
- ・レモン汁...1/2個分(要調整)
- ・アーモンドスライス...適量
- ・チョコクランチ...適量



⑤ スプーンで取った
線がのこる固まら
なったら、左ページの
を参考にアーモンド
スライスを貼り、目と鼻
をつける土台用に使う。



⑥ 残ったアイシング
のもとにレモン汁を
少しづつ加えて、体
のコーティング用に
少しゆるめのアイシング
を作って置く。



⑦ ⑤の生地を
160℃に予熱した
オーブンで15分程度焼く。
荒熱がとれたら、
目と鼻用のアイシング
を塗りチョコボールをつける。



⑧ 目と鼻が固まったら
体全体に体用の
アイシングをし、アー
モンドスライスも少しは
チョコクランチをかりて
飾いたら完成