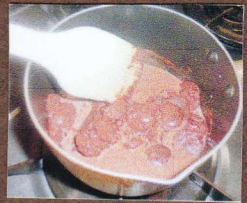


## 工程2 チョコレートムース作り

### 材料

- ・ビターチョコ... 120g (カカオ分66% 使用)
- ・牛乳... 50cc
- ・生クリーム... 70cc
- ・グラニュー糖... 20g
- ・卵白1個... 1個
- ・塩... 1つまみ



### 作り方

- ① 小鍋に牛乳入れ弱火であたため 沸く直前で火を消しチョコを入れツヤが出るまでとろかませる。②を加えこし器でこしておく。(ボールに移しかえおく)
- ② 大きめのボールで卵白を泡立て。塩を1つまみ加えツノがピンと立つまでしっかり混ぜる
- ③ 別のボールで生クリームを泡立てる。グラニュー糖を2回に分けて、クリームのツノが垂れる位のクツまで泡立てしておく
- ④ ②③を①に1ずつは入れ混ぜ合わせ①②のボールに全部入れすくように混ぜる。泡をつぶさないように全体を混ぜたら③を加え同様に混ぜ。[工程1-5]の型に流し入れトントンと空気ぬきをして冷蔵庫で2~3時間冷やし固める

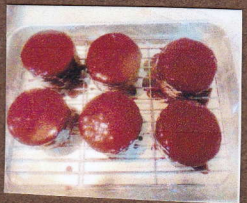
④ 米粉ゼラチン... 1g  
水... 小さじ1 (ゼラチン用) (合わせてはやく混ぜる)

\*ビターチョコではなく  
ミルクチョコを使用する場合は、  
牛乳を40、生クリームを60g  
グラニュー糖を10gに減らし  
チョコレート150gにして作ってみて下さい

## 工程3 グラサージュ作り

### 材料

- ・ココア... 25g
- ・グラニュー糖... 50g
- ・水... 40cc
- ・生クリーム... 50cc
- ・米粉ゼラチン... 2.5g (水を小さじ1入れず、お好みで)



### 作り方

- ① 工程2-4で冷やしたムースを型から外す。(温めためぬれ布きんを型のまわりにつけるとスムーズに外しやすくなる)
- ② ゼラチン以外の④を金属であたため全体を混ぜれば火から下ろし生クリームを加えてこし器でこす。
- ③ ②をボールに入れ冷水にあてながらトロミが少なくなってきたら①にまんべんよくかける
- ④ 表面が固まる前にトングでせ再度冷やし固めたら完成!

## 工程4 トッピング作り

・アモンドのキャラメルゼレ  
・ドライフルーツのマゼラン

### 材料

- ④ 三温糖... 15g
- 水... 30cc
- アモンド... 30g (D-スト)

### 作り方

④をフライパンに入れ中火で火にかける泡がきこえた後、火を弱にしアモンドを加えて泡が出てきたら止める。

### 材料

- ・ホワイトチョコ 100g
- ・お好みのドライフルーツ 適量

### 作り方

チョコを溶かす火を弱くし、ドライフルーツのせる前に混ぜる。



きたら火から下ろし紙をひいたボールに入れる。余ったキャラメルでハート型を作る。

