



おぼけのクリームチーズ

- ・クリームチーズ...50g
- ① ・レモン汁...小さじ2
- ・グラニュー糖...10g
- ・生クリーム...20g
- ・チョコボール...6個
- ② をボウルに入れホイッパーで混ぜ、生クリームをホイッパーで絞り出しチョコボール



ルビーチョコとパイの実

- ・ルビーチョコ...40g
 - ・パイの実...11個
- ルビーチョコを湯せんで溶かしチョコドーナツをデコして表面にぬり、こまかく切ったパイの実をパラパラはりかける。



アイシング基本

- ① ・粉砂糖...25g
 - ② ・水...5~6g
- 器に①を入れ混ぜる
スプーンでドーナツの上にかける



くもの巣チョコの作りか(チョコペーストの描きか)

- (バットにクッキングシートをしいておく)
- ① はじめに米の字を作る
 - ② 横糸を作る
 - ③ さらに内側に横糸を作る

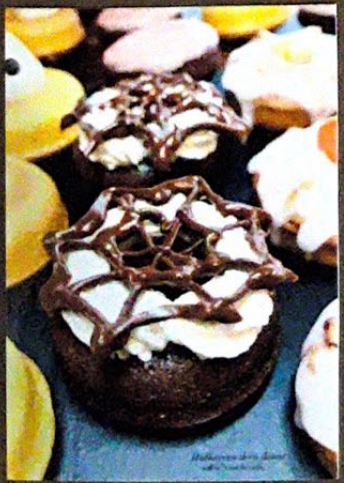


マロンクリーム

- ・マロンペースト...20g
 - ① ・生クリーム...60g
 - ・グラニュー糖...5g
- ボウルに①を入れホイッパーで角がレコウまで泡立てマロンペーストを加えませ



絞り出し
クドものをせる。



くもの巣チョコクリーム

- ・チョコレート...60g
 - ・上記マロンクリーム...適量
- チョコレートを湯せんにのけ溶かしよくかき混ぜながらツヤが出たらクッキングシートを円盤にした絞り袋に入れくもの巣の形に絞る。冷蔵庫でよく冷やし固まったら、ドーナツにマロンクリームを絞った上に乗せる

