

■ 冷やしてもふんわり チョコレートムース

材料と分量 チョコレートスプレッド 1 : 生クリーム 2 の割合

1. チョコレートスプレッドを温めます。
2. 生クリームを氷水で冷やしながらかき立てにします。
3. 2に1を混ぜます。
(生クリームをつぶさない程度に軽く切るようにする)
4. 器に入れ、冷蔵庫で冷やし固めて出来上がり。



ナッツや刻んだチョコレート、ミントの葉やカットフルーツなどを添えても美味しくなります。
夏は凍らせてさっぱりと。

* 冬は温めたチョコレートスプレッドを上からかけると2層になってより濃厚なムースをいただけます。

■ くちどけなめらか とろけるトリュフ

1. チョコレートスプレッドを軽量スプーンなどで一口大に分けます。
2. 1を20分ほど冷凍庫で冷やし固めます。
3. 2を手で丸く丸めます。
4. 再度冷凍庫で10分ほど冷やします。
5. バットの中で、なかないココアパウダーをまぶして出来上がり。



冷凍庫で冷やし固めておくと、手で丸めたときにべとつかずラク。
普通のココアパウダーだとチョコレートの水分を吸ってしまうので、なかないパウダーを使用すること。

■ 白玉 in とろけるチョコレート

材料と分量 白玉粉 100g、チョコレートスプレッド、きなこ、水 約18~20個分

1. チョコレートスプレッドを小さじ1ほどの大きさに小分けし冷凍庫で固めます。
2. ボウルに白玉粉を入れ、水を少しずつ加え、耳たぶくらいの硬さにします。
3. 生地中央に冷たく固めたチョコレートをおき、丸めます。
4. 熱湯で白玉を茹で、浮いてきたら冷水に移します。
* 夏は抹茶ミルクなどに浸しても美味しくいただけます。

