

♪ エコアのガスでうまかもん〜♪

コンロ料理

生チョコ



材料：2人分

- A. ミルクチョコレート…200g
- B. 生クリーム…80cc
- B. はちみつ…60g
- C. バター…20g
- ココアパウダー…適量



① A チョコレートは細かく刻み、C バターは常温に戻しておく。



② 小鍋にB 生クリームとはちみつを加えて弱火にかける。混ぜながらまわりがふつふつと軽く沸騰したら火を止める。

ポイント

この時ガス台の便利な『湯沸し機能』を使うと沸騰直前にお知らせしてくれます。



③ ②を①のチョコレートに3～4回に分けながら加え、その都度よく混ぜる。

ポイント

チョコレートが溶けきらない時は湯煎にかけて溶かす。混ぜるときは空気が入らないように混ぜましょう。



④ 最後にバターを加え、乳化するまでよく混ぜ合わせる。この時、チョコレート生地がトロリと落ちる程度になるまで混ぜ合わせる。



⑤ バットにラップを敷き、③のチョコレートを流し入れる。



⑥ バットを2～3回テーブルに落として空気抜きをしてラップをかけて冷蔵庫で冷やし固める。

チョコが固まったらココアパウダーを全面にふる。ガスの遠火で軽く温めた包丁で四角にカットする。全面にココアパウダーをまぶす。

ポイント

包丁を温めることで切り口がきれいになります。