

生チョコレート



★ 材料 : 2cm サイコロ型 35~40個分 ★

【A】 ココナッツクリーム 200ml

ココナッツオイル 40g

カカオパウダー 30g

きび糖 30g

【仕上げ】 カカオパウダー 適量

【作り方】

準備: タッパーや生チョコ用の型などに、ラップを敷いておく。

- ① 【A】をすべてボールに入れ、よくかき混ぜる。
混ぜにくい時は湯せんにかける。
- ② ①をラップを敷いた型に流しいれ、冷蔵庫で4時間以上冷やし固める。
- ③ ②が固まったら、ラップごと型から外し、2cm角に切り分ける。
- ④ 切り分けた生チョコにカカオパウダーをまぶす。

★ラッピング参考例★



【ポイント】

生チョコは完全には固まりきらず、ある程度の柔らかいままになります。
優しく切り分け、まぶしたカカオパウダーでコーティングしながら成形するイメージで
仕上げてください。

【賞味期限】

冷蔵で、製造日を含め4日以内。

冷凍で2週間以内。解凍時は、冷蔵庫に6時間以上置いてください。