



* MEMO *

* 材 料 * 3种×各4个・合计12个

【生巧克力】

黑巧克力	100g
牛奶巧克力	20g
无盐黄油	10g
淡奶油	50g
糖稀	5g
朗姆酒	5g
可可粉	适量

【松露巧克力】

杏仁	10g
饼干	15g
开心果仁	2颗
糖粉	适量

【树莓甘那许巧克力】

装饰巧克力	20g
白巧克力	40g
无盐黄油	4g
树莓果泥	15g
草莓力娇酒	1/2小勺
开心果仁	2颗
蔓越莓	2颗

※ 该食谱制作过程中使用以下品牌

无盐黄油

淡奶油



总统
无盐黄油 200g

总统
淡奶油 1L

* 准备工作 *

<生巧克力>

- 准备9×9×3cm的纸模备用。
- 准备2条锡纸挡边备用。
- 如果使用的是块状巧克力，请先切碎备用。
- 将材料放回室温状态备用。

<松露巧克力>

- 杏仁送入烤箱烘烤后，切碎备用。（170℃ 7~10分钟）
- 饼干掰碎备用。
- 开心果仁切成5mm的小丁备用。

<树莓甘那许巧克力>

- 如果使用的是块状白巧克力，请先切碎备用。
- 开心果仁对切备用。
- 将材料放回室温状态备用。
- 准备星形裱花嘴备用。
- 蔓越莓用热水烫过后吸干水分，对切备用。

* 道具 *

中·小打蛋盆、砧板、竹签、软刮板、四角盆（小）、单柄锅、抹刀、烘焙纸、隔水加热用锅、刀、尺、圆形模具3cm、茶筛、裱花袋、星形裱花嘴



手工巧克力

ショコラ・ア・ラ・モード

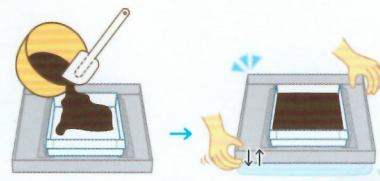
* 生巧克力 *



1 在中打蛋盆内放入黑巧克力·牛奶巧克力·无盐黄油后，隔热水（50~60℃）融化。



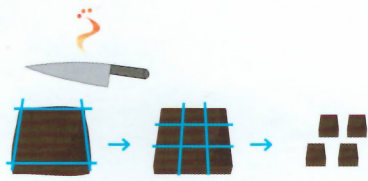
2 在锅内放入鲜奶油·糖稀后，用软刮板边搅拌边加热（小~中火）。沸腾前离火，分2次加入步骤1中，每一次都需搅拌均匀，然后加入朗姆酒搅拌均匀。



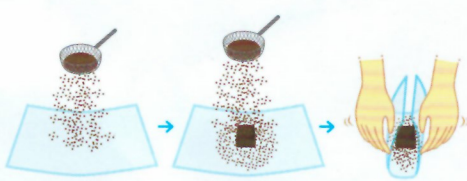
3 倒入模具中、表面整平后排出空气、放入冰箱冷冻。（30分钟~）



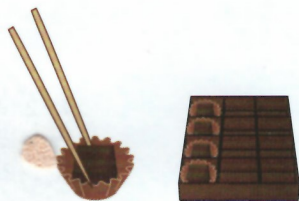
4 准备热水（60℃左右），将刀加热。



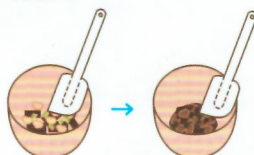
5 将生巧克力从模具中取出后，用加热过的刀切4个3cm大小的正方形后，再放入冰箱冷藏。（剩余的部分制作松露巧克力的时候需要用到，请放置在室温下）



6 在保鲜膜上筛入可可粉后，放上步骤5的生巧克力，再筛上可可粉。然后利用保鲜膜将生巧克力的侧面也裹上可可粉即可。



7 利用竹签将巧克力移入纸托内即可。



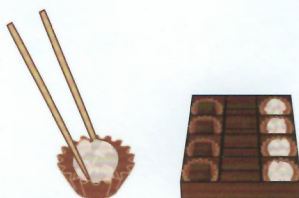
8 在小打蛋盆内放入步骤5剩余的巧克力60g，加入杏仁碎·饼干碎·开心果仁碎混合即可。



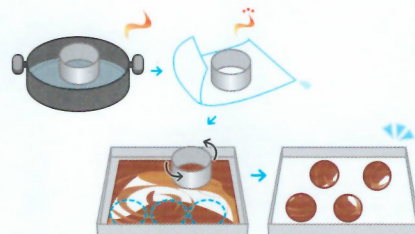
9 每15g一个用保鲜膜裹成圆形后放入冰箱冷冻。（10分钟~）



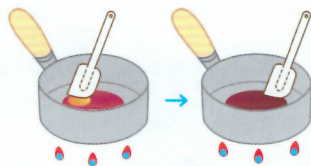
10 在保鲜膜上筛入糖粉后，放上步骤9的松露巧克力，再筛上糖粉后，用手滚动巧克力均匀的蘸上糖粉即可。



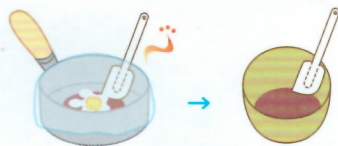
11 利用竹签将巧克力移入纸托内即可。



12 将装饰巧克力放入锅内隔水融化后，倒在烘焙纸上用抹刀铺开薄薄的一层，放入冰箱冷藏凝固后用3cm圆形模具取出的4片备用。



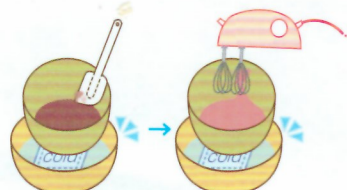
13 在锅内放入树莓果泥后、用软刮板边搅拌边加热（小~中火），沸腾前离火。



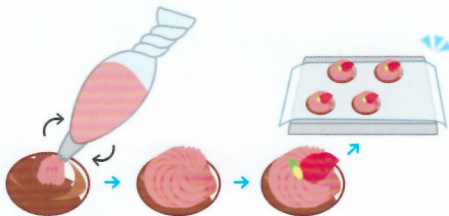
14 趁热加入无盐黄油和白巧克力，静置1~2分钟。融化后混合均匀后移入小打蛋盆。



15 加入草莓子娇酒混合均匀。



16 放入冷水内降温后，用打蛋器打发至可裱花的硬度。



17 装入裱花袋内（星形嘴），在步骤12的巧克力片上挤出花纹，装饰上蔓越莓和开心果仁后放入冰箱冷冻。（10分钟~）



18 将巧克力移入纸托内即可。