

えひめスイーツコンテスト2017



一般部門 銀賞

タイトル 愛顔(えがお)のショコラバー

材料(10人分)

□ショコラバー

- ミルクチョコレート 100g
- はったい粉 20g
- ライスクリスピー 20g
- 柚子ピール 29g
- ピスタチオ 8g
- マカダミアナッツ 37g

□トッピング

- ミルクチョコレート 少々
- 柚子ピール 適量
- マカダミアナッツ 適量
- ピスタチオ 適量
- フルール・ド・セル 少々

作り方

□ショコラバー

- ① 柚子ピールをはさみで細かく切る。
- ② ピスタチオは600Wのレンジで10～30秒加熱して水分を飛ばし、はさみで細かく切る。
- ③ マカダミアナッツは、160℃のオーブンで8～10分間、きつね色になるまで焼く。焦げやすいので、途中で2～3回取り出して混ぜる。焼けたら、余熱とナッツの油で焦げないようにバットの上で平らに広げて冷ます。やけどに注意。
- ④ はったい粉を中火のフライパンで1分程度香りがたつまで炒める。バットの上で平らに広げて冷ます。
- ⑤ ミルクチョコレートを湯せんで溶かす。沸騰したお湯をボウルに入れ、ミルクチョコレートを入れたボウルを重ねて溶かす。40℃になったらお湯から外し、30℃になるまで冷ます。
- ⑥ ミルクチョコレートの中にはったい粉を入れて混ぜる。そのあと、他の材料を入れて混ぜる。
- ⑦ 型に入れる。ティースプーン2本を使うと入れやすい。上からオーブンシートをかぶせて手や麺棒で押さえて表面を平らにする。冷蔵庫に入れて、チョコが固まったら型から外す。型が無い場合は、オーブンシートに薄く広げて包丁で切り分けても良い。

□トッピング

- ① 湯せんしたミルクチョコレートをつまようじにつけ、バーの表面の飾りをつける部分に塗る。
- ② 柚子ピール、マカダミアナッツ、ピスタチオを飾り、表面にフルール・ド・セルを少々ふる。