



ainoma

FINE MARKET

2020.02



colorful block ch♥colate

ちょっと大人な valentine



「このチョコどこで売ってるの〜？」

と聞かれる程、おしゃれでおいしいチョコレート...

【カラフルブロックチョコ】をご紹介します。

作り方はとても簡単！でも味は本格派！

ナッツのザクザクや、フルーツの酸味も味わえる

おしゃれで大人な valentine にぴったりなチョコレートです

恋人や家族、友達...

なによりおいしいので自分の為に是非お試しください。



① ガーナチョコレートを細かく刻む。マシュマロは細かく手でちぎる。ビスケットは細かく手で割っておく。



② チョコレートを 50～55℃のお湯で湯煎し（沸騰したお湯でチョコレートを溶かさな！）、溶けるまでゆっくりゴムベラで混ぜる。チョコレートが溶けたらバターを加えて溶けるまで混ぜ、溶けたら①の材料加えをさっくり混ぜる。



③ ラップを広げその上に②を乗せる。



④ POINT ③を 2.5 センチ角の棒状になるように形を整える。



⑤ バットに④を入れ冷蔵庫で 1～2 時間冷やし固める。



⑥ チョコレートが固まったらラップをとり、⑤を 2.5 センチ角の正方形になるようにカットする。



⑦ ⑥の表面に粉砂糖を少々ふりかける。



ザクザク触感とドライフルーツの酸味がクセになる味！！

【材料 1 本分】

《白・黒・ピンク共通》

- ・ガーナチョコレート
（白・黒・ピンク）・・・ 1 枚
- ・無塩バター・・・ 5g
- ・マシュマロ・・・ 5g
- ・全粒粉ビスケット・・・ 20g
- ・FRUITS&NUTS・・・ 25g
- ・粉砂糖・・・ 少々

※ 1 本分で（4～5 個作れます）