



🎁 p.8
チョコナッツクッキー
 チーズの空き箱にクッキングシートを敷いて。



🎁 p.10
マンディアン
 くずれないように、並べて詰められる箱を使いましょう。



🎁 p.7
ガトーショコラ
 1人分ずつ切り分けると食べやすく、喜ばれます。



Chocolate bar Sweets

板チョコスイーツ

来月、2月14日はバレンタインデー。チョコレートを意中の男性に贈るだけでなく、友だちに渡す「友チョコ」や自分のごほうびのために用意するという人も多いようです。そこで、今年おいしいチョコスイーツを手作りしてみませんか。使うのは、コンビニやスーパーなどで手に入る板チョコですが、味は抜群。製菓用の本格的なチョコレートは手に入りやすく…という人も、板チョコならとっても手軽。プレゼント用に、おうちのデザート用に、いくつも作りたくるはず！

料理／鋸川有紀子(横浜教室)・吉田栄子(渋谷教室) 撮影／松島均

使うのはこんなチョコレート

ライスバフやナッツ入りチョコレート



バフやナッツ入りのチョコも、スイーツ作りに使えます。チョコとナッツを用意するお菓子が、ナッツ入りのチョコだけですみます。

カカオ成分の高いチョコレート



カカオの風味がしっかりしているので、ほろにがく、大人っぽい味わいです。指定の割合に近いものを使います。個包装のものを使っても。

板チョコレート



スーパーやコンビニで買える、おなじみの板チョコ。今回のレシピでは、ビター(ブラック)とミルク、ホワイトチョコレートを使用します。



🎁 p.12
マーブルチョコマフィン

ポリ袋で包んだものを、さらにリネンの布袋に入れて、開ける楽しみも増えます。