

HANDMADE

簡単プリントチョコ

キャンドゥオリジナルの
チョコプリントモールドを使って
簡単プリントチョコを作しましょう



【材料】 直径約 3cm 約 3 粒分

- ・好きなキャンドゥオリジナルのチョコプリントモールド 1枚
- ・コーティング用チョコレート(もしくはテンパリングしたチョコレート) 30g
※チョコレートのテンパリングは少量では上手くいきません。
最低でも 100g 以上で行うことをおすすめします。

【作り方】

※テンパリングしたチョコレートを使う場合は②の工程からお作りください。

- ①コーティングチョコレートを 50℃位の湯せんでしっかり溶かします。
※チョコに水気が入らないようご注意ください。
- ②平らなお皿かトレーにのせたモールドにスプーンでチョコを流します。
- ③平らなお皿ごと冷凍庫で、1時間ほど冷やし固めます。
(冷蔵庫ではなく冷凍庫に入れる)
※手で持ってモールドを運ぶとチョコがこぼれやすいので、モールドは必ず平らなお皿かトレーにのせて運んでください。
- ④冷え固まったチョコをモールドをお皿などの上にそっとチョコを取り出します。さらにそのままお皿ごと、冷蔵庫で1時間ほど冷やしたらできあがりです。
※プリント部分は落ちやすいので触らないようご注意ください。



※写真はイメージです。

