

## マンディアン



《材料：2人分》

板チョコレート…150g・30g  
アーモンド……………12個  
クルミ……………12個  
オレンジピール……………12本  
アラザン……………適量  
ストロベリー  
(フリーズドライフレーク…)適量

【1個あたり 47円 エネルギー 113kcal 塩分 0,03g】

《作り方》

- ① スイートチョコレートは細かく刻む。
- ② アーモンド、クルミは180℃のオーブンで2～3分ローストしておく。
- ③ オレンジピールの表面のシロップを軽く拭き取り、適当な大きさにカットしておく。
- ④ スイートチョコレートの約半量を湯せんで溶かして、40～45℃まで温度を上げる。湯せんからはずして残りのスイートチョコレートを少しずつ加え、27℃前後まで冷ます。再び湯せんにあてて使用しやすい30～31℃まで温度を上げる(テンパリング)。
- ⑤ ④のスイートチョコレートを、クッキングシートの上にスプーンで直径5cm程に丸のばす。
- ⑥ アーモンド、クルミ、オレンジピールをのせてアラザン、スプリングルを散らし、冷蔵庫で冷やしかためる。

オレンジピールがきいた大人むけのチョコレート！  
テンパリングは怖くない！のでぜひお試しください

## チョコレートブラウニー



《材料：12個分》

板チョコ……………70g  
バター……………40g  
卵……………1個  
砂糖……………30g  
牛乳……………大さじ2  
A  
薄力粉……………50g  
ベーキングパウダー  
……………小さじ1/3  
くるみ……………20g  
スライスアーモンド  
……………20g  
板チョコ……………40g  
デコペン  
(白・ピンク)……計3本

【1個あたり 61円 エネルギー 144kcal 塩分 0,06g】

《作り方》

- ① 卵と牛乳は室温に戻しておく。生地用のチョコレートは、荒く刻んでおく。
- ② くるみとアーモンドは、約170度のオーブンで、10分位から焼きをし、荒く刻んでおく。
- ③ Aはあわせて2回ふるう。砂糖も1回ふるう。
- ④ 大き目のボールに、生地用チョコレートとバターと一緒に湯せんにかけて溶かす。
- ⑤ 湯せんをはずし、卵をほぐして加え、泡立て器でなめらかになるまで混ぜる。(ハンドミキサー不可) 砂糖・牛乳の順に加え、さらに混ぜる。
- ⑥ ゴムベラにかえ、Aを加えて、粉気がなくなるまで混ぜる。②のくるみとアーモンドを混ぜる。
- ⑦ 型にオーブンペーパーを敷いて、生地を流し、温めておいた170度のオーブンで、約25～30分焼く。

デコレーション

- ① 焼き上がったら、粗熱をとり、3cm角に切る。バットの上に、間隔をあけて並べる。
- ② トッピング用のコーティングチョコレートは1～2センチ角に切り、半量を湯煎にかける。すぐ固まる温度(30℃前後)にするために残りのチョコレートを様子を見ながら加えて調整する。
- ③ ①の上からコーティングする。
- ④ デコペンを湯煎にかけてもみ先を切って、リボンの形に絞る。

リボンが可愛いチョコレートブラウニー！  
いつものブラウニーにひと手間かけて！ぜひ、お試しください