

# フィンガーチョコレートの レシピ帳



## デコフィンガーチョコレート

### 🏠 材料

- ・フィンガーチョコレート…お好みの量
- ・チョコペン…数色
- ・アラザン…数色
- ・その他スイーツ用のデコ素材…お好みで

### 🥄 作り方

1. フィンガーチョコレートにチョコペンで線描きしてデコ素材をトッピングする。

## フィンガーチョコのムースケーキ

### 🏠 材料 (クッキーなどの抜き型で)

- ・フィンガーチョコレート…約20本 (型に合わせた本数)
- ・板チョコ…1/2枚
- ・生クリーム…100cc
- ・牛乳…70cc
- ・砂糖…大さじ1
- ・粉ゼラチン…小さじ1
- ・水…大さじ1.5
- ・ホイップクリーム…適量
- ・いちご…適量
- ・ミントの葉…適量



### 🥄 作り方

1. チョコムースを作る(分量は作り易い分量で表記しています)。分量の水に粉ゼラチンを入れ、ふやかしておく。鍋に牛乳、砂糖、適度な大きさに割った板チョコを入れる。火にかけてチョコを溶かし(沸騰させない)、ゼラチンを加え混ぜる。生クリームを角が立つまで泡立て、チョコレートのゼラチン液と混ぜ合わせる。ボウルを氷水にあて時々混ぜながら冷やす。少し固まり始めたならバットの上に置いた型に流し入れ、冷蔵庫で固める。
2. ムースが固まったら型を外し、側面にムースの高さにカットしたフィンガーチョコレートを付ける。ホイップクリームを絞り、いちご、ミントの葉を飾る。(蒸しタオルで型の周囲を温めてから型を外すとキレイに外れる)



## フィンガーチョコのスクエアケーキ

### 👩‍🍳 材料 (1個分)

- ・フィンガーチョコレート…18本
  - ・カステラまたはスポンジ生地…7cm×10cmくらいのサイズ2枚
  - ・卵…1個
  - ・薄力粉…大さじ2
  - ・砂糖…50g
  - ・牛乳…200cc
  - ・バニラエッセンス…数滴
- トッピング ※おこのみでアレンジ可能です
- ・粉砂糖…適量
  - ・金箔…適量

### 👩‍🍳 作り方

1. カスタードクリームを作る(分量は作り易い分量で表記しています)。耐熱ボウルに卵を割り入れ軽くほぐす。牛乳を2~3回に分けて加え、薄力粉と砂糖を合わせてふるい混ぜる。電子レンジ(600W)で約2分加熱し一旦取り出し混ぜる。再度レンジで約2分とろみがつくまで加熱し、バニラエッセンスを加え混ぜ冷ましておく。(レンジの機種により加熱時間が異なるので様子を見ながら加熱する。)
2. フィンガーチョコレート6本を並べた大きさにカステラまたはスポンジ生地をカットする(2枚)。
3. お皿の上にフィンガーチョコレートを6本並べて、カットしたカステラ(スポンジ生地)、フィンガーチョコを交互に重ねていく。
4. 紙型を使い粉砂糖を茶こしに入れてふりかけ、模様をつけて金箔などをトッピングする。