



2.14バレンタインクッキング

北イタリアの伝統のお菓子

ざくざくナッツのチョコサラミに挑戦



①チョコレートやナッツを刻む。マシュマロは小さく切っておく。



②刻んだチョコレートに沸騰直前まで温めた生クリームを注ぎ、手早く混ぜてチョコレートを溶かす。



③チョコレートをしばらく練り、ツヤが出てきたらナッツを加え混ぜる。



④マシュマロ、ドライフルーツを加え、さらに混ぜる。チョコレートが少しづつ冷めて重くなってきました。

簡単でおいしい！ざくざくチョコサラミの作り方

チョコレートを溶かしてビスケットやナッツ類を混ぜて固める簡単なレシピです。全体の見た目だけでなく、断面もサラミそっくり。オーブンいらずであっという間にできます。具材の種類、大きさによって食感が変わるところもユニークです。

チョコレートはデリケートな食材です。溶かす時には、水分や湯気が入らないように気を付けて下さい。湯せんにかける際は、チョコレートを入れるボウルよりも一回り小さい鍋やボウルを使うと良いでしょう。

チョコサラミの生地を、ラップでまとめながら棒状に成形するのがポイント。空気が入らないように包み、見た目をサラミのように仕上げましょう。生のナッツは、オーブンまたはトースターで軽く焼きます。板状のチョコレートをを使う時は、細かく刻んでおきます。(こ)

材料 (3cm×長さ18cmの棒状約2本分)

- ・チョコレート 150g
- ・生クリーム 50cc
- ・ビスケット 50g
- ・マシュマロ 20g
- ・ナッツ 20g
- ・ドライフルーツ 20g
- ・粉糖 適量



2月14日(月)タイムテーブル

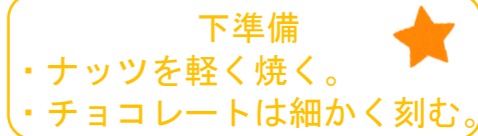
- 10:30 チョコクッキング
- 12:00 食事
- 14:00 マツケンサンバ
- 15:00 おやつ

世界中にチョコサラミと似たお菓子があり、アメリカのチョコサラミはマシュマロが入っていてボリューム満点です。また北欧のリトアニアには「Tingynys(ティンギニス)」という名前の似たお菓子があります。この名前はリトアニアの言葉でなまけものという意味らしく、それくらい簡単に作ることができるお菓子です。

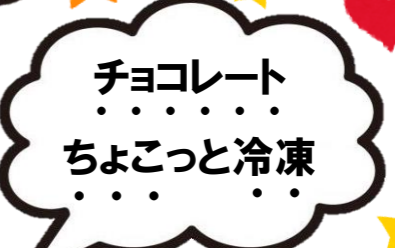
イタリア伝統のお菓子チョコサラミの作り方を御紹介します。サラミのような細長い形のチョコレートの中に、ビスケット、ナッツ、ドライフルーツなどがぎっしり、ザクザク食感が人気の簡単スイーツは、プレゼントにもお勧めです。ラッピングアイデアもあわせてチェックしてみましょう。

チョコレートの中にナッツやドライフルーツ、ビスケットなどを入れる、北イタリア伝統のお菓子「サラーメ・ディ・チヨッコラート(Salame di Cioccolato)」がチョコサラミです。ビスコッティを砕いてカカオ、卵黄、バターを混ぜ、冷やして固めるだけのシンプルなスイーツです。

サラミの形をした生チョコ♡ローストした香ばしいナッツのカリカリ感とふんわりマシュマロがアクセント♪柔らかな仕上がりにらいおん組さんもホッカリ



イヤッホー!



⑤ラップを2枚重ねにして、チョコレートを広げ、筒状にまとめラップの両端をクルクル巻いて留め、冷蔵庫で1時間程冷やし固める。



⑥チョコレートが固まったらラップをはがし、粉砂糖をまぶす。



⑦好みの厚さに切ったら美しい断面を見せできあがり!

