

The background is a soft, warm yellow. It features a large, thin-lined arch at the top. Scattered throughout are numerous small, falling yellow petals. At the bottom, there are watercolor-style illustrations of green fern-like leaves and clusters of small yellow flowers on thin stems.

*Chocopen art*

@chocopen\_art\_hanagashi

# Recipe

## 【グラサージュショコラ】

- 水A 50 g
- グラニュー糖 83 g
- ココアパウダー 33 g
- 生クリーム（35%） 50 g
- ゼラチン 3～4 g
- 水B 15 g

## 【用意するもの】

鍋、ボール、ゴムベラ、ホイッパー、茶こし、ラップ、OPPシート、ハサミ、テープ

## 【下準備】

・ゼラチンは水Bと合わせてふやかしておく。

## ～作り方～

①水Aとグラニュー糖は鍋に入れ、沸騰させる。

②ココアパウダーを加え、ホイッパーでかき混ぜる。

③生クリームを加え混ぜる。

④再び火にかけて、沸騰させる。(30秒)

⑤火を止め、ふやかしたゼラチンを入れて混ぜる

⑥茶こしで漉し、密着ラップして一晩寝かせる。

⑦コルネを作り、グラサージュショコラを個包装する。

## 【使用期限】

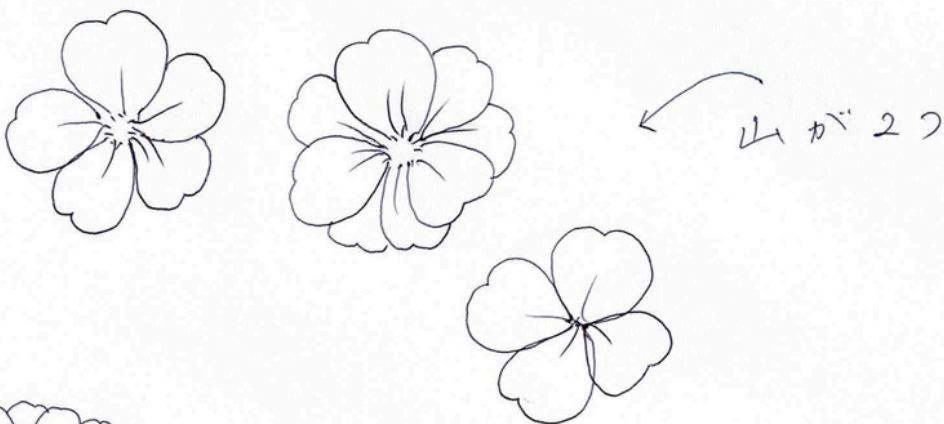
❖ 飲食として使用する場合  
冷凍して約3ヵ月

❖ 飲食として使用する場合  
冷蔵庫で1週間前後

※あくまでも目安としてお考え下さい。



山が3つ



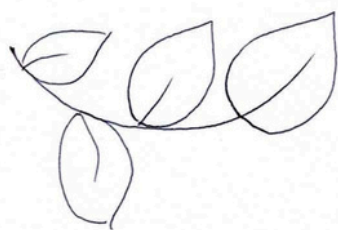
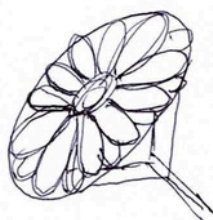
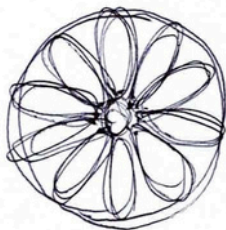
山が2つ



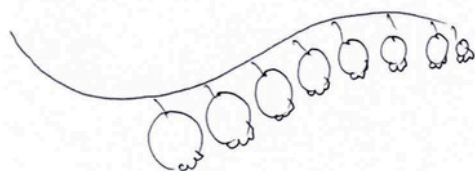
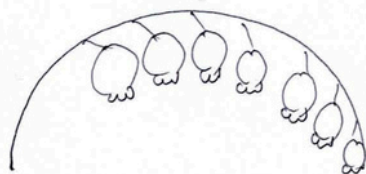
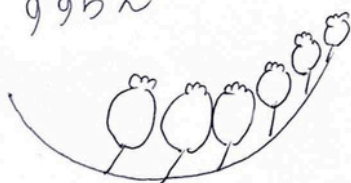
正面

たがめ

すめ



すらん

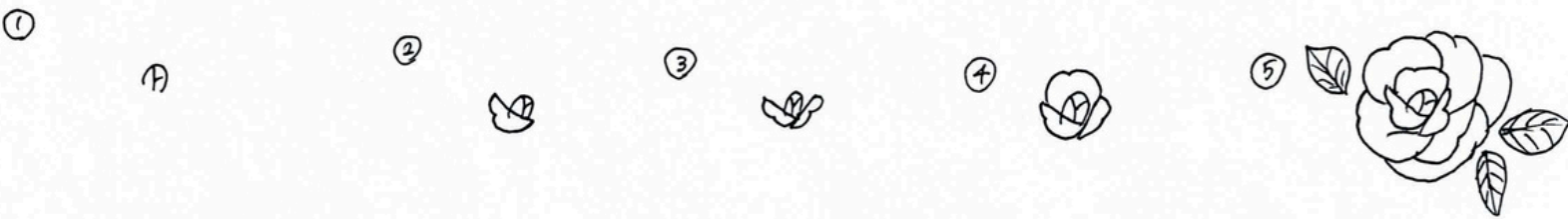


# お花の描き方

## rose 1



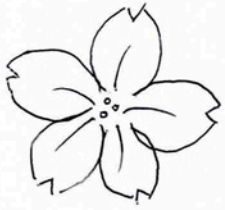
## rose 2



## feuille



< 桜 >



- ① ②
- ③ 中心から外に向か  
向かって描く
- ④ 先をV字に向か  
描く.
- ⑤ 中心から  
外に向か  
1本から2本線  
E入れる.
- ⑥ 花粉を描く.

< 小花 >



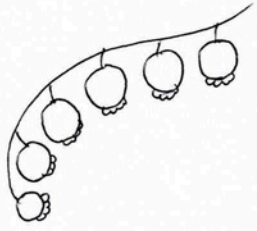
- ① 花粉の  
中心を描く
- ② の花びらE  
描く. x5枚
- ③ → 中心から外に向か  
向かって線を描く.

< バラ >

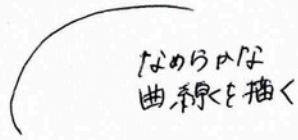


- ① ② ← 3枚
- ③ 3枚や. 5枚  
ほどバラに良く  
花びらE  
つけていく.

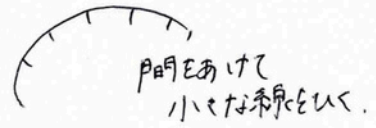
<花すずらん>



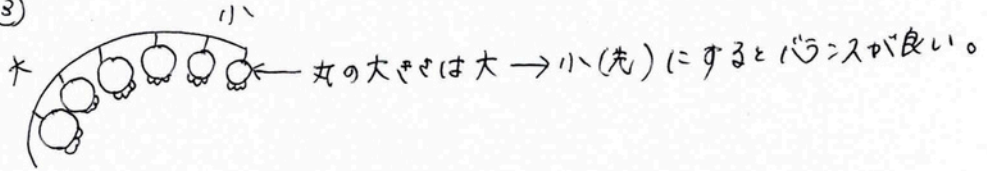
①



②



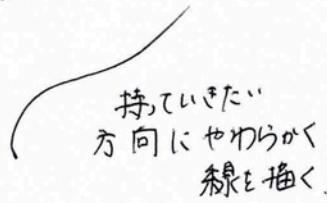
③



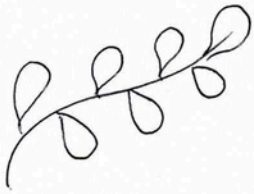
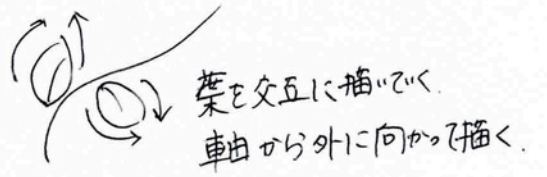
<葉>



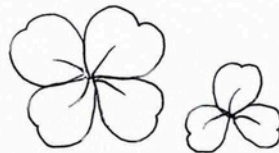
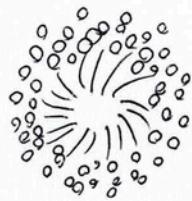
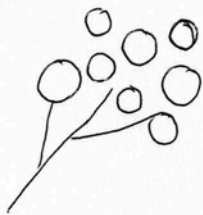
①



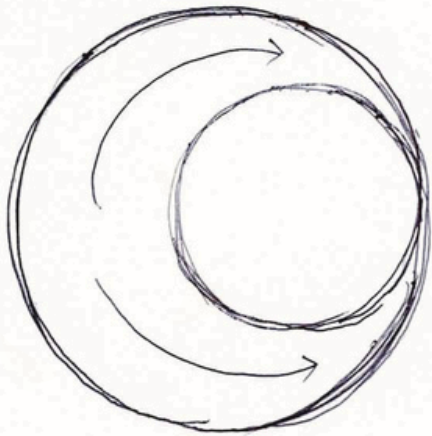
②



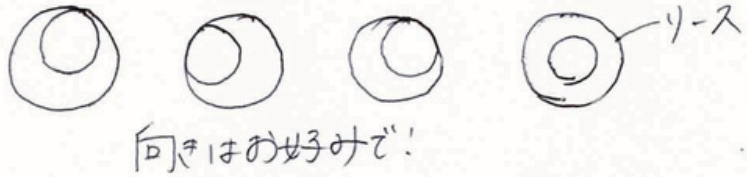
<その他>



✦ 1 三日月をイメージしてみる。



← 大きい丸の端に小さい丸を合わせます。



→ 矢印のような流れを描いていくとバランスがとりやすいです。

↓  
面積が大きい(大きい)ところ。

✦ 2 大きいお花から描く。

主役を描き、流れにそってポイントで何個か中位のを  
描きます。

✦ 3 できるだけ重ねるように描いていく。(全てじゃなくてもOK)



お花どうし  
葉と花心らが  
重なっている。

△だめじゃないけど  
けみしく見える。



スキマは〇〇 ← 丸で  
埋めることも出来ます!

# カラーチャート



食用カラー：ウィルトン

食品用のアルコールを使用し薄めて使う

※ウィルトンは発色が強いためごく少量から試すこと。

# カラーイメージ

