

～ホワイトグラサージュ～ *Recipe*

【材料】

- ホワイトチョコレート 60g
- 牛乳 30g
- 生クリーム（35％） 30g
- 水飴 10g
- ゼラチン 1.4g
- 水B 7g

【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牛乳・生クリーム・水飴
を鍋に入れて沸かす

②ボールにホワイトチョコレートを入れ、沸いた①を加えて乳化させる。

③ホイッパーで混ぜても良い

④ふやかしておいた
ゼラチンを加えて混ぜる

⑤ゼラチンが溶けきれなかった場合は、湯煎に当てて溶かす

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。