

The background is a soft, warm yellow. It is decorated with numerous small, falling yellow petals scattered across the top half. In the bottom corners, there are delicate watercolor-style illustrations of green fern-like leaves and clusters of small, round yellow flowers on thin stems. A thin, dark line forms a large, arched frame that encloses the central text.

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。

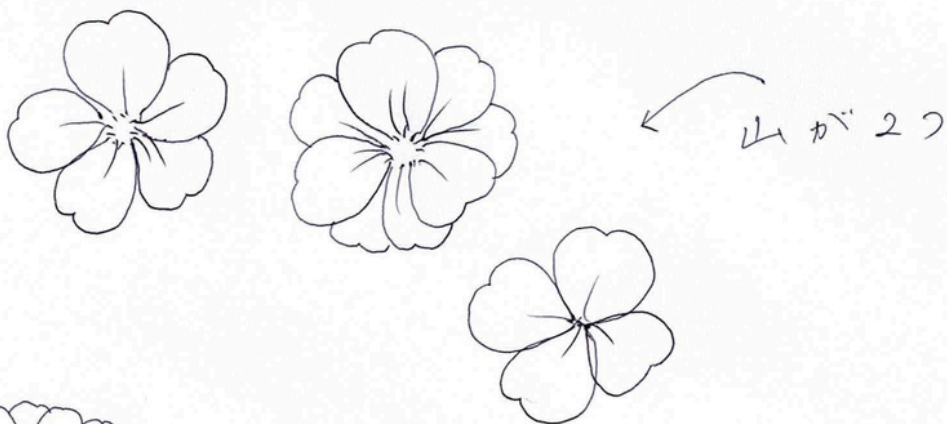
⑦コルネを作り、グラサージュショコラを個包装する。

【使用期限】

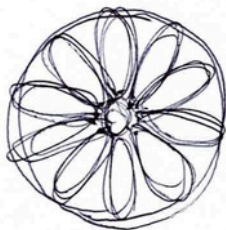
❖ 飲食として使用する場合
冷凍して約3ヵ月

❖ 飲食として使用する場合
冷蔵庫で1週間前後

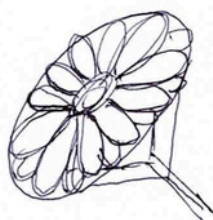
※あくまでも目安としてお考え下さい。



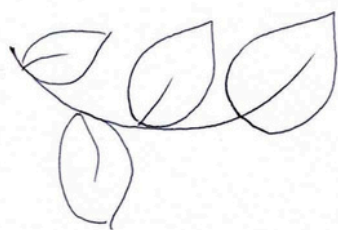
正面



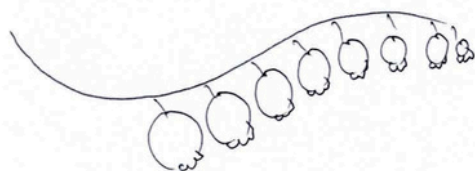
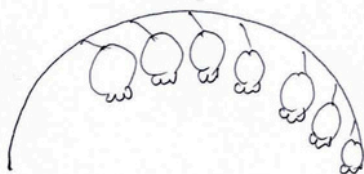
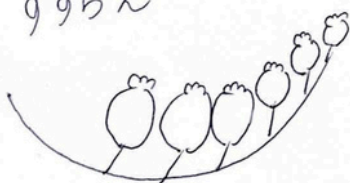
たがめ



すめ



すめらん

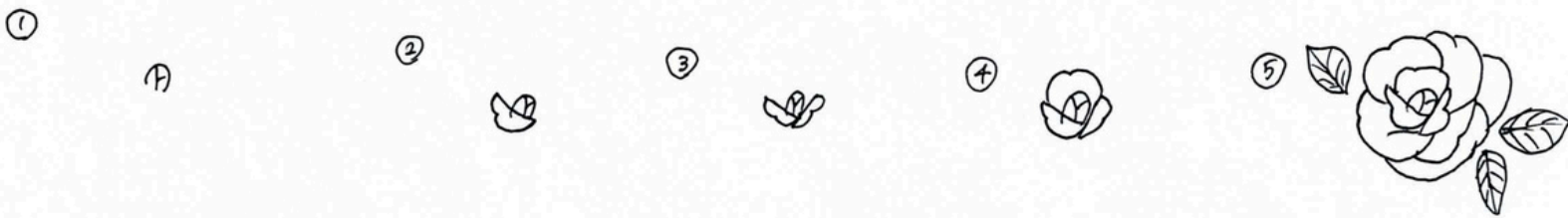


お花の描き方

rose 1



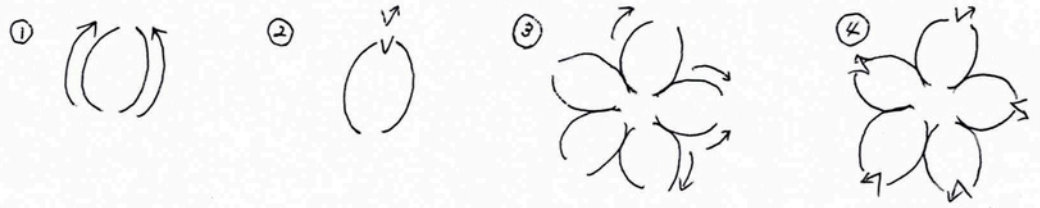
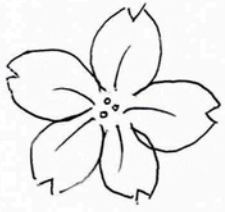
rose 2



feuille

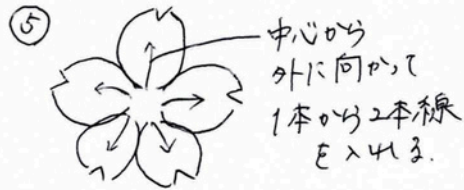


< 桜 >



中心から外に
向かって描く

先をV字に向かって
描く.



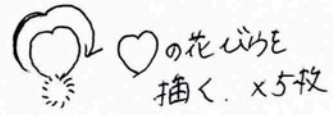
< 小花 >



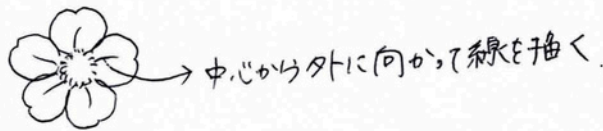
①

花粉の
中心を描く

②



③



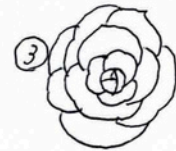
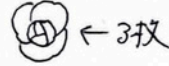
< バラ >



①

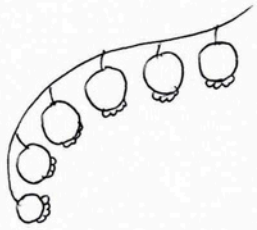
②

③

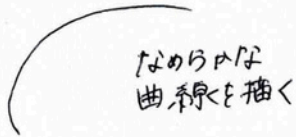


3枚や、5枚
ほどバラらしく
花びらE
つけていく.

<花すずらん>

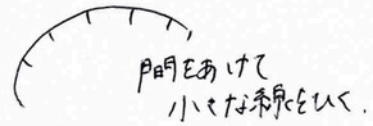


①



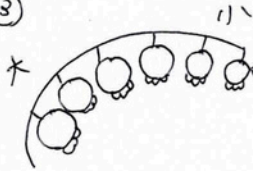
なめらかな
曲線を描く

②



円弧をあげて
小さな糸球をひく。

③

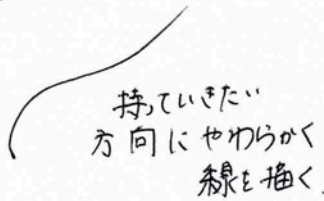


木 ← 糸球の大きさは大 → 小(先)にするとバランスが良い。

<葉>

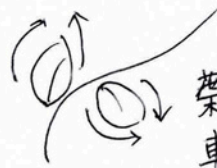


①



持っていたい
方向にやわらかく
線を描く。

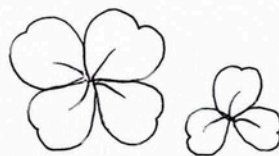
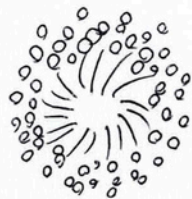
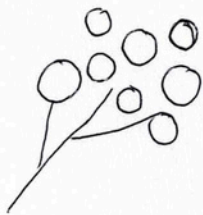
②



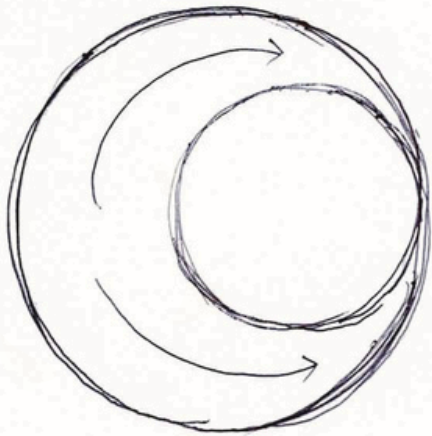
葉を交互に描いていく。
軸から外に向かって描く。



<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。



向きはお好みで!

→ 矢印のような流れで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!