

抹茶の生チョコチーズトリュフ



コロんとした形がかわいらしいトリュフ。トリュフの中に抹茶を混ぜ込み、仕上げにも抹茶をたくさんまぶしました。抹茶の風味を感じながらも、かむとチョコの濃厚な味わいが楽しめます。贈り物にしても喜ばれる一品です。

材料 / 約15個 調理時間約15分(下準備、冷ます時間を除く)

・抹茶(ホワイトチョコに加える分) 10g

・抹茶(仕上げにまぶす分) 10g

・クリームチーズ 50g

混ぜやすくするために、室温に戻して柔らかくしておく

・ホワイトチョコレート 150g

・生クリーム 25g

・コアントロー 小さじ1(好みで)



<コアントローとは?>

オレンジの果皮香味の濃厚なホワイトキュラソー。キュラソーとは、乾燥オレンジの果皮で造られるリキュールのこと。

作り方

1

ステンレスのボウルに刻んだホワイトチョコを入れて弱火1で溶かします。

IHクッキングヒーターに直置きしても、熱くならないので鍋代わりに使用できます。また、約50度の湯煎で溶かす場合は、分離しないように火の入れすぎに気を付けましょう。

2



1に約50度に温めた生クリームを入れて混ぜ、クリームチーズ、コアントローの順に加えてなめらかになるまで混ぜ合わせます。

——— フロの扱チェック! ———

混ぜすぎると分離しやすくなるので、チョコに刺激を与えないように優しく混ぜることを心がけて。

3



2に抹茶を加えてしっかり混ぜ込みます。

4



バットの上にクッキングシートかラップを敷き、3をスプーンで均等にすくって落とし、そのまま約1時間冷やします。

5



4が固まってきたら抹茶をまぶして出来上がり!

調理には三菱IHクッキングヒーターを利用しました。火力はお使いの各メーカーにより異なります。右記の表を参考に火力を調整してください。

メーカー毎の火力数値一覧						
	キューベン	コロナ	東芝	パナソニック	日立	三菱
強火	10	7	10	7	10	7
中火	7	5	8	5	7	5
弱火	3	3	5	3	3	3