

チョコポップ4



🍴 材料 (2人分)

- ・ポップコーン・・・・・・・・・・ 32g
- A [・チョコレート (ミルク)・・・・・・・・ 20g
- [・アーモンドクランチ・・・・・・・・ 適量
- B [・チョコレート (いちご)・・・・・・・・ 20g
- [・フリーズドライいちごダイス・・ 適量
- C [・チョコレート (ホワイト)・・・・ 20g
- [・かぼちゃパウダー・・・・・・・・ 適量
- D [・チョコレート (ホワイト)・・・・ 20g
- [・紫芋パウダー・・・・・・・・ 適量

🍴 使う道具

取っ手付きボウル・アルミ皿 (少し深さのあるもの)・スプーン・まな板・包丁・
バット・ゴムベラ・クッキングシート・クッキングスケール・ポット

🍴 作る前の準備

- ・ポットでお湯を沸かしておく
- ・バットにクッキングシートを敷いておく
- ・各チョコレートを一口大に刻んでおく
- ・ポップコーンは8gずつ4つに分けておく

🍪 作り方

※A・B・C・Dは基本的な作り方は同じだよ。味ごとに気を付けてほしいことは、色別に囲って書いてある注意書きを参考にしてね！

※同時に複数チョコを溶かすと作るのが大変なので一味ずつ作るようにしてね！

① アルミ皿にチョコを入れて、湯せんで溶かす

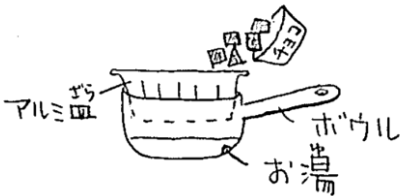
ミルクチョコを溶かす

いちごチョコを溶かす

ホワイトチョコにかぼちゃパウダーを加えて溶かす

ホワイトチョコに紫芋パウダーを加えて溶かす

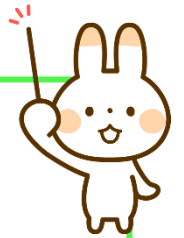
パウダーがだまになって残らないようしっかり混ぜてね！



チョコが温まりすぎないように湯せんにかけたり、おろしたりして、うまく調節しよう！

ポイント

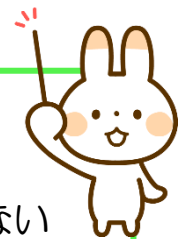
- チョコにお湯が入らないようにすること！お湯が入ってしまうと、チョコが分離してドロドロの状態になり使えなくなっちゃうよ🍃
- お湯の温度が高すぎないように注意！チョコの温度が上がると分離してしまったり、冷やして固めるとき固まりにくくなったりするよ



② ①にポップコーンを加え、手早くまぜる

ポイント

- ポップコーン全体にまんべんなくチョコが付くように混ぜてね！
- まぜるときは力を入れすぎないように注意！ポップコーンをつぶさないくらいの力で混ぜよう！



③ ②にトッピングを加えて、チョコが固まる前に手早くまぜる

アーモンドクランチを加えてまぜる

フリーズドライいちごダイスを加えてまぜる

なにも加えない

なにも加えない

全体にまぶした
感じになるように
まぜてね！

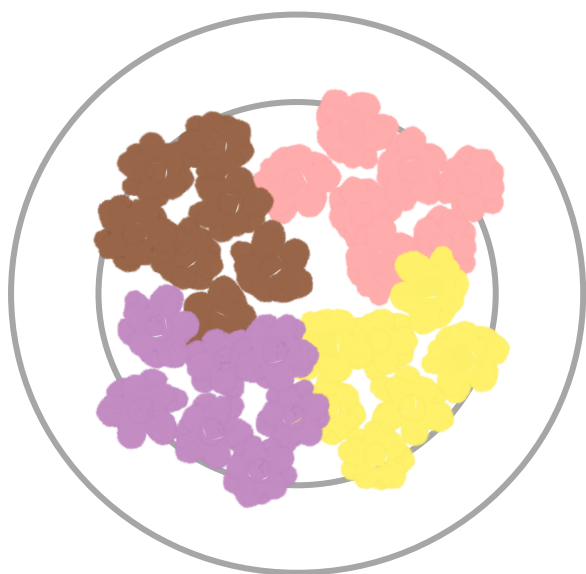
④ ③をバットに移し、冷蔵庫で冷やす ※室温が低いと冷やさなくても固まるよ！

ポイント

- ポップコーン同士がくっついてかたまりになってしまわないよう、なるべく平らに広げるようにして冷やそう！
- 時間がないときは冷蔵庫で冷やすのは省いてもOK！その場合は手で食べるとチョコがくっついてベタベタになるので、スプーンなどを使って食べてね！



⑤ A・B・C・D、4つの味のポップコーンをお皿に盛り付けてできあがり☆



透明のコップに
入れてみるのも
かわいいかも♪

