

◎ サラメ・ディ・チョコレート ◎

2021年2月のレシピ①
レシピ提供：ばん くみこ先生

■材料（長さ12cm直径3cm 2本分）

ブラックチョコレート	70g
（今回はカカオ56%を使用）	
生クリーム	35ml
ナッツ	60g
（マカデミアナッツ・カシューナッツ・ アーモンド・クルミ・ピスタチオetc）	
ドライフルーツ	45g
（レーズン・クランベリー・ブルーベリー・カシスetc）	
マシュマロ	25g
粉糖	適量



<コメント>

バレンタインに向けて、サラミにみせかけたチョコレートのドルチェのご紹介です。

イタリアではココアを入れたバタークリームに、余ったビスコッティを入れて固めます。今回は、チョコレートをつなぎに固める簡単レシピにしています。お好みのナッツやドライフルーツを入れてください。

バスケットを入れてもいいですね。ドライフルーツが大きい場合は刻みます。細かく切っていたほうが、切りやすいです。

プレゼントする場合は、セロファン紙やワックスペーパーでラッピングすると可愛いです。ラップしてからネットで包むとよりリアルになります。他にチョコレートを使ったレシピは、2015年2月に「鶏肉ソテーチョコレートバルサミソース」をご紹介しています。バレンタインの食卓にどうぞ。

- 1 大きめのナッツは刻んでおく。マシュマロも小さく切っておく。
- 2 チョコレートは湯煎して溶かしておく。生クリームを電子レンジで10秒温め、チョコレートに加える。ホイッパーでチョコレートと生クリームをなめらかになるまで混ぜる。
- 3 チョコレートにナッツ・ドライフルーツ・マシュマロを加え、ゴムベラで混ぜる。
- 4 2等分にしてラップでくるみ、長さ12cmにのぼして形を整えて冷蔵庫で2時間冷やす。
- 5 チョコレートが固まったら、粉糖を全体にまぶし、食べやすい大きさに切る。



④ラップで形どった状態



⑤粉糖をまぶした状態