



## チョコレートといちごのクリーム

材料・分量 (約5人分)

- ・チョコレート  
(カカオ 60~70%のビタータイプと、  
ミルクチョコレートの合計)..... 100g
- ・アーモンドミルク(無糖)  
または牛乳..... 80cc
- ・生クリーム..... 100cc
- ・アーモンドプードル..... 大さじ1
- ・いちご..... 150g



## 作り方

- ① いちごのへたを取り除いて皮を剥き、1~2cmの大きさにカットする。いちごをグラスやココットなどの器に入れる。
- ② ボールにチョコレートを入れ、湯煎にかけてかき混ぜながら溶かす。高温にし過ぎないように注意する。  
\*チョコレートの温度は 45℃以上上げない。
- ③ ②にアーモンドプードルを加えて混ぜ、生クリームとアーモンドミルクを加えてだまがやムラが出来ないようによく混ぜて、湯煎からおろす。
- ④ グラスやココットに③の液体を流し入れ、冷蔵庫で半日以上冷やす。いただく時に、お好みで上にいちご(\*分量外)を飾るとよい。



## 講師：渋澤知枝先生

フランス料理教室 MESSIDOR(メシドール)主宰。  
パリのホテルリッツ料理学校やイタリアでの留学経験をもとに、各国の家庭料理やおもてなし料理を日本の食卓でも再現できるようにレシピを考案。  
ポイントを押さえた分かりやすいレッスンが好評！



放送中

東松山ケーブルテレビ  
チャンネルこあらん  
(STB 地上 111ch) にて  
毎日 9:45/12:45/22:30

番組では知っている  
役立つ「料理のツボ」と  
そのツボを生かした美味しい  
レシピを紹介します！