

第５回　女性セミナー

バレンタイン

チョコ作り教室

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　平成２７年２月１１日（水）



講　師　　藤　岡　奈穂子　先生

高　　泊　　公　　民　　館

マーブルケーキ

材　料

薄力粉 　…１２０ｇ　　　　　 純ココア　…１０ｇ

ココア

Ｂ.Ｐ　 …４ｇ　　　　　　 　 砂糖　　　…１０ｇ

砂糖　　　　　　…８０ｇ　　　　　　　 お湯　　　…大さじ１

バター　 …１００ｇ　　　　　 抹茶　　　…７ｇ

抹茶

卵　　　　　　 …２個　　　　　　 　 砂糖　　 …１０ｇ

バニラエッセンス　…少々 　 お湯　　 …大さじ２

　　　　　　　　　　　　　　　　 　 

作り方

　　１．薄力粉、Ｂ.Ｐ、砂糖をボウルに入れて泡立て器で混ぜる。

　　２．１に溶かしバターを入れる。

　　３．２に卵、バニラエッセンスを入れて混ぜる。

　　４．生地を二等分にし、片方に「ココア液」または、「抹茶液」を

混ぜる。

　　　　５．焼き型に２つの生地を交互に入れ、３～４回、中心から円を

　　　　　　描くように箸で回す。

　　　　６．トントンと軽く落とし（２回くらい）空気を抜く。

　　　　７．１７０℃のオーブンで４０分焼く。



パイの実

　　材　料

　　　　チョコ　　　…１０個　　　　　　強力粉（打ち粉）　…適量

　　　　パイシート　…２枚　　　　　　　卵黄＋牛乳　　　　…適量



　　作り方

　　　　１．まな板等に打ち粉を振り、パイシートを置いて、その上にも

　　　　　　打ち粉を薄く振り、麺棒で１.５倍位の大きさにのばす。

（２枚目は少し大きめにのばす。）

　　　　２．パイシートに卵液を塗り、間隔をあけてチョコをのせる。

　　　　３．もう１枚のパイシートをかぶせ、チョコの形にそって、切り

分け、フォークで端を押さえて留める。

　　　　４．天板にオーブンシートを敷き、３をのせ、表面に卵液を塗り

　　　　　　１９０℃で２０分焼く。



　ひみつの生チョコ

　　材　料

　　　　板チョコ　　　…１００ｇ

　　　　バニラアイス　…６０ｇ

　　　　ココア　　　　…適量



　　作り方

　　　　　　１．アイスとチョコを耐熱器に入れ、２分チンする。

　　　　　　２．ゴムベラでしっかりまぜ、クッキングシートを敷いた容器に入れ、冷や

　　　　　　　　し固める。

　　　　　　３．固まったら切り分け、ココアを振る。