



**料理研究家 若林 三弥子 先生**

料理サロン

「boa mesa [ボアメーザ]」主宰

専業主婦・駐在妻生活を長年続けたのち、50歳を目前に自宅でデモンstrーション形式の料理サロンをスタートさせて6年目。現在生徒数470名、ウェディングリストの登録数は生徒数を超えるという人気ぶり。4年間で7冊の著作を出版。

著書

「おくちにあえば、うれしいです」

「野菜調理のスーパーテクニック

若林三弥子の蒸しいため完全マスター」等

<http://boamesa.jp/>

# 薔薇の香りの生チョコ



## 薔薇の香りの生チョコ

【材料】(約20cm×14cmのバットかセルクル1台分)

カカオ分70%以上のチョコレート 200g

薔薇のジャム 大さじ2

生クリーム 100ml

カカオパウダー 適量

\* あれば、生チョコの上に、乾燥させた薔薇の花びら(製菓材料店で入手できます)を散らすとおしゃれです。

器: SOLIA リーフプレート クリア 使用



1. 底面のサイズが約20cm×14cmのバットなどに、ワックスペーパーがラップをしく。



2. チョコレートを細かく切るか砕く。



3. 50 から60 の湯煎にかけ、チョコレートを溶かす。



4. 適温で溶かすと、つやがありなめらかになる。



5. 薔薇のジャムを加えて混ぜる。



6. 生クリームを加えて混ぜ、なめらかになったら湯煎から外す。



7. 型に流し入れて、冷蔵庫で冷やし固める。



8. バットに茶漉しをとおしてカカオパウダーをふり入れる。



9. 固まった生チョコレートを温めたナイフで切り分ける。



10. カカオパウダーの上に乗せ、さらに上からふりかけてまぶす。

**若林先生よりコメント:** カカオ含有量の高いチョコを使ってオトナの味の生チョコに。薔薇のジャムがなければ、はちみつかメープルシロップで通常の生チョコに。その場合、生クリームを入れたあとでブランデーかラム酒を加えてくださいね。