

楽しくクッキング スイーツのレシピ!



グリンデルベルグ
オーナーシェフ 門林 秀昭

オーナーシェフ
門林 秀昭



欧風菓子

Grindel Berg

1954年東京都出身。実家である自由が丘風月堂を経て、カナディアンロッキーにあるパンフスプリングスホテルに入社、製菓長に。バンクーバー、エドモントン、カルガリーで開催される食の祭典では、総合優勝、金賞など多数の賞を受賞。国内でも連合会会長賞や金賞などを受賞する。製菓技能士1級。

◆木曜◆ とちおとめのチョコレートディップ&ホワイトチョコチップス



作り方

【チョコレートディップ】

- ① パータグラッセ(スイート)※200gを湯煎で溶かします。
※コーティング用のチョコレート
- ② とちおとめのへたの部分をつまんで①に浸し、まんべんなくチョコを付けましょう。
- ③ パータグラッセ(ホワイト)50gを湯煎で溶かし、コルネに入れます。
- ④ ③を②の苺の上にジグザグに絞って完成です!

【ホワイトチョコチップス】

- ① クーベルチュールホワイトチョコレート200gをテンパリングします。
- ② ドライとちおとめ(スライスしてあるもの)を1枚ずつ①に浸けて、乾かしましょう。
- ③ 乾いたら完成です!

材料

<チョコレートディップ>

- ・パートグラッセ(スイート) 200g
- ・とちおとめ 適量
- ・パートグラッセ(ホワイト) 50g

<ホワイトチョコチップス>

- ・クーベルチュールホワイトチョコレート 200g
- ・ドライとちおとめ(スライス) 適量