

## バレンタイン 生春巻きチョコフォンデュ



🕒 調理時間：20分 🍳 調理法：🔥 カロリー：2080kcal 🍷 塩分：0.9g

【ハッピー生春巻きマイスター神奈川県 あやさま考案のレシピ】  
寒い季節にぴったりな、ライスペーパーでフルーツを包んでチョコフォンデュ モチモチ食感がたまらなく、チョコとの相性抜群です

### 使用商品 ライスペーパー

巻きやすい四角いタイプで、モチモチとした食感のライスペーパーです。  
でん粉とお米の素材本来の風味と食感を味わって頂けます。



### 材料 3本分

ケンミン ライスペーパー：3枚	トッピング（お好みで）
フルーツ：適量	フリーズドライいちご：適量
ホイップクリーム：適量	ハート型チョコ：適量
（いちご・バナナ・みかん缶など）	チョコスプレー：適量
チョコフォンデュ	
クーベルチュロワ：200g	
生クリーム：100g	

### 作り方

- (1)  
今回使用する食材です。
- (2)  
いちごはヘタの部分を山切りに切り抜き、縦に半分にして、ハート型をつくる。  
バナナは皮をむき3等分にカットし、縦半分に切る。
- (3)  
【巻き方】  
ライスペーパー1枚を水に浸してもどす。（目安：20～30秒程度）  
柔らかくなりはじめたら引き上げる。  
ライスペーパーのもどし方について詳しく解説  
ライスペーパーをひし型に置き、バナナ ホイップクリームを置く。  
ライスペーパーの手前を折り畳み、いちごを乗せる。  
ライスペーパーの左右 手前を折り、最後までしっかり巻く。  
3等分に切り、ピックにさす。
- (4)  
【フォンデュにつけてトッピング】  
クーベルチュロワを湯煎にかけゆっくり溶かし、生クリームを入れて混ぜる。  
3をつけて、お好みでトッピングをする。

他にも！あやさまのハッピー生春巻きレシピはこちら