ケンミン食品株式会社

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：まな板で　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
フルーツ：適量
ホイップクリーム：適量
（いちご・バナナ・みかん缶など）
■チョコフォンデュ
クーベルチョコレート：200g
生クリーム：100g

■トッピング（お好みで）
フリーズドライいちご：適量
ハート型チョコ：適量
チョコスプレー：適量

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、縦に半分に切って、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】
①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
②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。
③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。
④3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】
クーベルチョコレート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♪

Copyright (c) KENMIN FOODS co., ltd. All rights reserved.