

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、縦に半分に分けて、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)
柔らかくなり始めたら引き上げる。
●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▶