

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	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	
クーベルチョコレート：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）
柔らかくなりはじめたら引き上げる。
ライスペーパーのめ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