

家庭科 Let's Try

果物のチョコレートがけのお菓子には、リンゴの甘煮にチョコレートコーティングされたものも市販されています。今回のオレンジのチョコレートがけも「オランジェット」という名前でチョコ菓子のレシピ本に見ることができます。オレンジピールやオレンジ糖など、手に入ったら、とっても簡単なので作ってみてください。



【オレンジのチョコレートがけ】をつくってみましょう。

〈ポイント〉

〈材料〉
>
オレンジの砂糖煮
200g
チョコレート
250g
溶けない粉砂糖 30g



オレンジにチョコレートがからみやすいように、溶けないタイプの粉砂糖を使います。チョコレートは、ビター、ミルクなど好みで。

〈作り方〉

① オレンジに粉砂糖をまぶす。



② 湯せん(*)でチョコレートを溶かす。



③ チョコレートが溶けたら、①のオレンジにつけていく。オーブンシートの上に並べていく。



④ チョコレートのつけ方は、小さいオレンジは全部たっぷりまぶす。



⑤ ボールに残ったチョコレートは、温めた牛乳を入れてホットチョコレートにしてみてください。無駄なく、おいしい組み合わせになります。

果物の応用では、「バナナ」も一般的ですね。ナッツやカラースプレーをかけば見た目も楽しい!



(*)湯せんとは鍋にお湯を沸かし、チョコレートの入ったボールを入れてお湯の熱でチョコレートを溶かすこと。