



“とろけるほろ苦” ポンチョコ

ポンジュースの新たな魅力

NEW CHARM POINT

ポンジュースが華やかに香る、甘さひかえめの本格生チョコ。
自分へのご褒美にも、贈り物にもぴったりの魅惑の大人スイーツです。

香り



作って *Eating!*
食べてみました。

ポンジュースの酸味とチョコレート
の甘味がマッチして、絶妙なハーモ
ニーを奏でます。ホワイトチョコで
作ると“ティラミス”のような風味
で、ホワイトチョコが苦手な人にも
楽しんでいただける味になります。

▶ 作り方

1. チョコレートを流し入れる容器に、できるだけシワのないようにラップを敷く。
2. ボウルに、細かく刻んだチョコレート・ポンジュースを入れる。(ボウル・包丁・まな板は水気のないように拭き取ってから使用する)
3. [2]のボウルを湯せんにかき、チョコレートが溶けたら湯せんからはずし、バター・オレンジリキュールを入れる。
4. [3]を容器に流し込み、容器の底をテーブルで軽く打ち付けて空気を抜く。固まるまで冷蔵庫で冷やす。
5. 容器から外し、食べやすい大きさに切り分け、無糖ココアをまぶして、できあがり。

▶ 材料(15×15cm角型分)

ビター(もしくはブラック)
チョコレート……………200g
ポンジュース……………100ml
バター(無塩)……………120g
オレンジリキュール……小さじ3
無糖ココア……………適量

▶ 一口メモ

チョコレートを「ビター」「ブラック」ではなく、「ミルク」にするとやさしい味に仕上がります。

