



チョコあへんぱん

ブルボン

アレンジレシピ

🍴 お手軽♪ マカロン



材料

チョコあへんぱん	お好きなだけ
天然素材食用色素 (お好きな色)	10g
クリームチーズ	15g
マーマレードもしくはイチゴジャム	小さじ1
<コーティング液> ※作りやすい分量	
ホワイトチョコレート	40g
サラダ油	ホワイトチョコレート 40gにつき小さじ1
天然素材食用色素 (お好きな色)	10g

作り方 所要時間 約120分 (冷やし固める時間も含む)

- ① ホワイトチョコレートを湯煎で溶かし、温かいところにサラダ油を入れて混ぜ合わせ、食用色素で好きな色にする。
- ② チョコあへんぱんを①にまるごと浸けて、冷蔵庫に入れて冷やす。
- ③ クリームチーズを電子レンジ600Wで10秒温めて、マーマレード (イチゴジャム) を加えて混ぜ合わせる。
- ④ 冷えて固まった②を半分に切って、③のクリームを挟む。



ワンポイントアドバイス

ホワイトチョコレートにサラダ油を混ぜることでコーティングしやすくなるよ。
マーマレード (イチゴジャム) の酸味が甘さを引き締めます。
中のチョコとの相性もGood!

※ 調理後はお早目にお召しあがりください。 ※ やけどにご注意ください。 ※ 食材を切る際はケガにご注意ください。

チョコあへんぱんホームページはこちら!
<https://www.bourbon.co.jp/chocoa-npan/>

