

【米粉クリーム(ショコラ)】

《材料》	作りやすい分量	
米粉	20	g
生クリーム(乳脂肪)	100	g
無糖練乳	10	g
脱脂粉乳	10	g
ミルクチョコレート	45	g
塩	0.01	g



《作り方》

- ① 1 米粉から脱脂粉乳までの材料を混ぜ合せ、加熱する。
- ② 2 ぽってりしてきたら、チョコをなじませ、塩少々で味を整える。



使用した材料。



ミルクチョコレートと塩以外の材料を鍋に加えたところ。粉類は、牛乳と生クリームに馴染みにくい。



じっくりと混ぜ合せると、粉っぽさが無くなる。



へらで生地をすくい、ポタポタと落ちる程度になれば、完全に馴染んだ状態。



かき混ぜながら、ごく弱火にかける。塊ができてきたら、鍋をぬれ布巾の上におろして全体をよく混ぜ合せる。



生地が温まってきたら、チョコレートを加え、かき混ぜながら全体に馴染ませる。鍋を、火からおろして行うとよい。



チョコレートがなじんだら、再び弱火にかけ、かき混ぜながらとろみがつくまで加熱する。



練りあがると、つやが出てくる。生地をすくうと、ゆっくりと落ちる状態。加熱しすぎると、分離するので注意。



粗熱をとり、パンに塗って提供。
絞りだし袋に入れて絞ると、金口の形は時間が経過しても保たれる。