

## チョコレートレーズンサンド(20個分)

ラム酒の香り高いチョコレートのお菓子。スイートチョコレートと間にサンドされているホワイトチョコレートが一体となって味わえる。  
ナッツの食感なども楽しめます。



### 材 料

クーベルチュールルノアール 120g  
(エルレイ・アパマデ カカオ分70%…香りが強いチョコレート)

#### 【サンド用クリーム】

A	クーベルチュールブランジュ(ホワイトチョコレート)	100g
	無塩バター(ポマード状)	20g
	レーズン濃縮果汁	.6g

生クリーム(38%)	167g
レーズン濃縮果汁	30g
無塩バター(常温に戻す)	13g

#### 【サンド用ドライフルーツ】

カリフォルニアレーズン	50g
ラム酒	30g
アーモンド	少量
くるみ	少量
オレンジピール	少量
ピスタチオ	少量

### 作 り 方

#### 〈準備〉

- カリフォルニアレーズンはあらかじめラム酒で漬込んでおく。
- レーズンを3回くらい水洗いして、鍋に入れ水分を飛ばしラム酒に漬込む。
- アーモンド、くるみは軽くローストして、適当な大きさにカットしておく。

#### 1. サンドするスイートチョコレートから仕込む。

- ① クーベルチュールルノアールをテンパリングして、OPシートなどの厚めのセロファンなどに2mmの厚さに流す。
- ② ①が固まりかけた時に直径5cmの抜き型で抜く。

#### 2. サンド用クリームを作る。

- ① クーベルチュールブランジュをテンパリングし、ポマード状にしたバターを加える。

② ②にレーズン果汁を加える。

### 3. 仕上げをする。

①抜いたチョコレート1-②にサンド用クリーム2-②を絞り、ラム漬けをしたカリフォルニアレーズンとドライフルーツをのせサンドする。