



IH
カンテンレヒ
Taste of SEASON

カリッと飴をまとったアーモンドに
チョコレートをかけて仕上げた豪華なチョコレート、
バレンタインのプレゼントにもぴったりです。

アーモンドチョコレート

使用電力量

約0.30kWh

必要時間

20分



栄養成分表（約400g分）

エネルギー	脂 質	食物繊維	たんばく質	炭水化物	食塩相当量
2299kcal	156.8g	25.8g	45.5g	198.1g	0.3g

作り方を動画で
check



四季折々の旬の素材をつかって スイーツ

材料（約400g分）

アーモンド 150g
グラニュー糖 50g
水 20ml
無塩バター 10g
ビターチョコレート 200g

ココア 大きじ2

クッキングシート

作り方

- ① アーモンドはアルミホイルにのせて、グリルに入れて160℃で15分焼き上げ、冷ましておきます。
ポイント①
- ② 鍋にグラニュー糖と水を合わせ混ぜてから中火で加熱し、泡が大きく泡立ち鍋を軽くゆすってトロミが出てくれば、やや弱火にして①のアーモンドを加えて混ぜ合わせます。
- ③ アーモンドを混ぜて白っぽく砂糖が結晶化されてくれば、そのまま混ぜ続け、再び砂糖が溶け出して全体が茶色くカラメル色になれば、IHのスイッチを切りバターを加え混ぜ合わせます。
ポイント②
- ④ クッキングシートの上にアーモンドを一粒ずつはなして広げ冷めます。
- ⑤ ボウルにチョコレートを入れ、50℃の湯煎で溶かし、27～28℃まで冷やして30℃で保温します。
ポイント③
- ⑥ ④をボウルに入れ、⑤のチョコレートの1/3量を加えて絡めながら固まってくれば、再び⑤の1/3量を加える事を繰り返します。
- ⑦ ココアを加えて全体に絡めます。



IH料理の
コツ



ポイント①

IHグリルの温度調節機能を使えば、予熱も要らずに簡単にローストできます。



ポイント②

IHは細かな火力調節も簡単、鍋底全体をムラなく加熱するので均一に色付きます。



ポイント③

IHは鍋をダイレクトに加熱するので、反応が速く微妙な温度管理もできます。保温機能を使えば温度変化が少なく、立消えの心配もないため安心です。