

ぽろたんの生ショコラ

材 料

さ・さ・さ・好・
大・大・小・お・
じ・12・21・で・量
ジ・12・21・で・量

参考文献下部の作り方は別ページを
見下さい。



作り方

トを流し入
れてく。
ヨイ好んでラム酒を
コヒーで味み。チ
ト一混る。加流
えし、入れ、半分表面
溶度を整えて冷凍
されか外る。け
らえかり
型そふ
かり
型そふ
りを
ら切糖
たに粉
しさで
認きし
大こ
の度度
をな茶
はトク火ら溶
た通再
トバ生弱たです
つて、
一やにてき熱やま丁ら
レやトして予冷固包か
コース移つて上がた上
ヨバに立め以トした
チッペ鍋泡止間一やえ
タ(ん小ツ)を時レ冷ろ
イ型た、ブ火6コらそ
ホれは加ブた庫チて切
ワるろえツらでヨカリ

。 。 るつ きよ くし 早ま 手し くら存 確の 認で し冷 て藏 か保 いを のす たや つけ たに ま溶 固に く常 よ非 は、 はコ ヨチ チ生 トた イし ワ成 本完