

おうち教室 ICHIGO no MI

手作りチョコレートレッスン

- レシピ編 -



Attention

注意事項

おうち教室 ICHIGOnoMI

手作りチョコレートレッスンご購入ありがとうございます。

この動画レッスンの著作権は当教室にあります。

ご家庭内で手作りチョコレートを作り、
楽しむことを目的としています。

この動画やレシピ・資料を不特定多数の方が見れる媒体（SNSなど）
への転用はご遠慮ください。

レシピ・作り方を知りたい、と思われた方がいたときはぜひご紹介く
ださればと思います。

ご自身やご家族が作っている作業や出来上がった作品を載せていただ
くことは大歓迎です♡

Attention

注意事項

また、このレシピを使ってご友人などに伝えていってくださることも可能です。

ですが、こちらの資料を使わずに、ご自身で資料を作り、ご自身の言葉で伝えていってくださればうれしいです。

よろしく願いいたします。

この動画の内容

3. レシピ・作り方動画を見ながら説明



Chocolate Lesson

3. レシピの説明





- ①カカオバター 50g
- ②カカオパウダー 25g
- ③メープルシロップ 30～40g

(④トッピング用アラザン適量)

アラザンは製菓材料店などで購入できます。
トッピングは、ナッツやドライフルーツなどおうちにあるものを準備してもいいよ！

【メープルシロップの量】

30gは、大人が好む少し苦めなチョコレート
40gは、子どもも大好きなチョコレート

まず、一度作ってみてからお好みの量を見つけてください

Chocolate Lesson

3. レシピの説明

01

バットにチョコレート型を置いておく
お湯を準備する
材料を計量する



02

小さめのボウルにカカオバターを
入れておく



03

お湯をいれたボウルに
②のカカオバターを乗せて溶かす
(湯せんしておく)



Chocolate Lesson

3. レシピの説明

04

カカオバターが溶けたら、
湯せんのお湯からボウルを外す。
お湯はまだ捨てないでね！

05

溶かしたカカオバターのなかに
メイプルシロップを入れて混ぜる

06

カカオパウダーを入れて混ぜる
パウダーのダマがなくなるように
つぶしながら混ぜる

07

型に流す。
バットのまま冷やし固める
冷蔵庫でゆっくり固めたほうがうまくいく
早く食べたいときは冷凍庫もOK
1時間程度は冷やし固めましょう



【もし…】

メイプルシロップなどの温度が低く、チョコレートの液がドロツとしてしまったら、湯せんで残しておいたお湯につけながら混ぜてみましょう。
綺麗に混ざればOK！

Chocolate Lesson

3. レシピの説明

トッピングのコツ

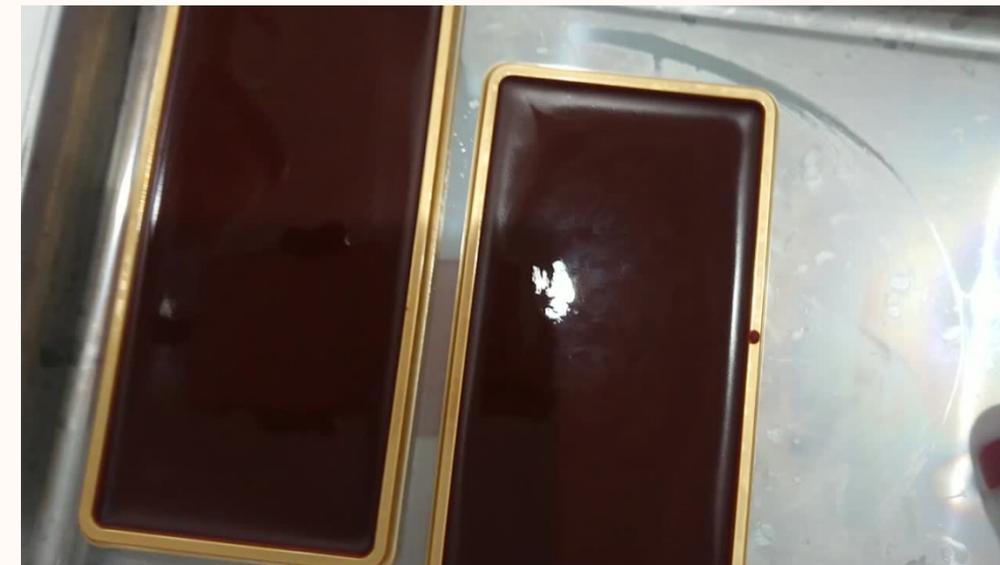
型に流す。

バットのまま冷凍庫に2分～3分いれて
チョコレートの表面を固める

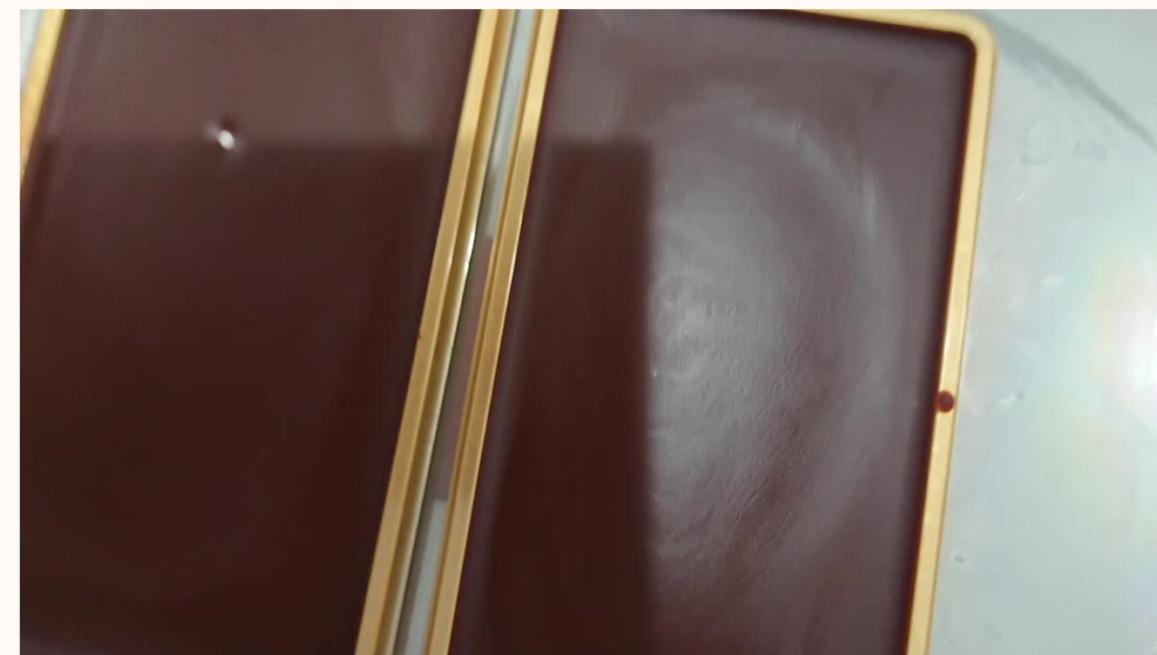
表面が少しかたく、固まり始めたところに
取り出してトッピングをする

冷やし固める

しっかり固まるまでお楽しみに！
1時間程度は冷やしてね。



これは失敗！トッピングが沈んじゃった！！
もう少し（1分ほど）冷やします。



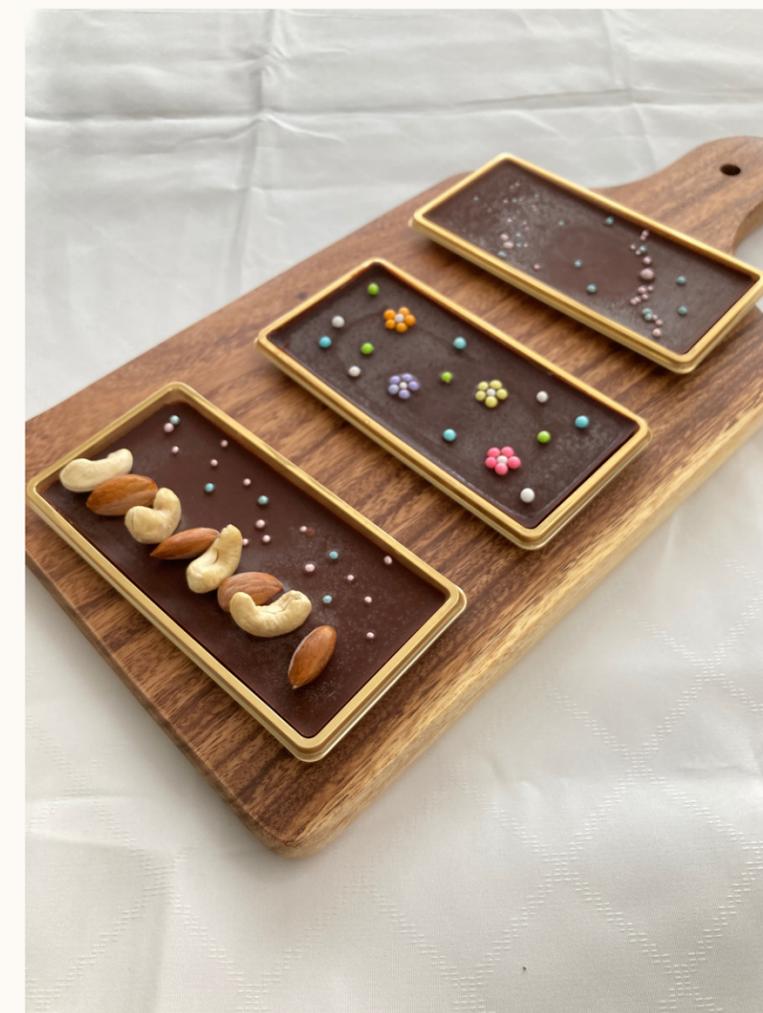
沈まないくらいに表面が固まっていたら
トッピングしてみよう！

08

09

10

Chocolate Lesson



完成！！

しっかり冷やし固めたチョコレート型から抜いて、タッパーなどに入れて冷蔵庫に保管しておくといつでも食べられます。

2週間程度で食べきってください。

これで、あなたも手作りチョコレートがいつでも作れるようになりました！

Chocolate Lesson

おまけ

Q：カカオとココアの違いは？

A：もともとの原料は同じもの！

違いは製造工程の焙煎の有無。

カカオパウダーは生のまま粉碎しており、
ココアパウダーは焙煎後に粉碎しています。

チョコレートを作るとき、ココアパウダーでも良いです。
(砂糖などが入っているものでなく、純ココアを使ってください)



Thank
you

手作りチョコレートレッスン 作り方編
いかがでしたか？

たくさんチョコレートを作ってみてください♥
つくれば、メンション大歓迎！



Thank
you

ご質問がある場合は、専用LINEチャットにてメッセージください。
皆様に必要と思われるものは共有させていただくこともございます。

ご希望の方は

対面・オンラインにて講師と一緒にチョコレートが作れます！
専用LINEにてレッスン希望とメッセージくださいね。

アレンジレシピ・ちょこっとお勉強コースお求めの方は
該当ページもご覧ください。