

Angélique Voyage

アンジエリックヴォヤージュ

-HAKODATE 2008-

①

異国情緒あふれる函館の街。
急な坂道を登ると夜景が広がり、下ると港がみえる。
ショコラ・ヴァーシュはそんな函館の小さなお店で
1粒・1粒1じを込めて手づくりしています。

甘い物は、じを豊かにして、優しい気持ち、
そして笑顔にしてくれる不思議な食べ物なのです。
ショコラヴァーシュを食べ、幸せな気持ちに
なってもらえたら、これ程嬉しいことはありません。
小さな1粒のチョコレートでも、大きく生を変えられる、
本気で考え、笑顔晴れています。

是非楽しみながらお召し上がり下さい。
あなたとあなたの大切な人に素敵なことが
たくさんありますように……

代表取締役 大濱 史生

Angélique Voyage

函館市弥生町3-11

TEL/FAX 0138 76 7150

http://www.angeliquevoyage.com/



ショコラヴァーシュの作り方

おうちでも作れちゃうんです!
1口たべると、思わず笑顔になっちゃうような
“魔法のレシピ”をご紹介します

▲材料

- ① (生クリーム 100g
砂糖 5g)
- ② (スイートチョコ 50g
ミルクチョコ 50g
生クリーム 100g)
- ③ ココアパウダー 適量



▲作り方

- ①の生クリームと砂糖を合わせて、しっかり混ぜます。

生クリームは氷水にあながら
泡立るとキメの細かい
生クリームができます!



- 丸の口金で生クリームを絞って冷凍します。

クッキングシートに
絞ると固まった時に
とれやすいです!

丸く小さめに
絞ります。



生クリームを固めている間にカチッシュを作ります。

- ②の生クリームを鍋に入れて火にかけて沸騰させます。
乳剤だスイートチョコとミルクチョコの中に沸騰した生クリームを
入れてチョコレートを溶かします。
きちんと溶けたらカチッシュのできあがりです。



カチッシュになった○生クリームをカチッシュの中に入れて
コーティングして、また冷凍庫で固めます。



MEMO
カチッシュの温度が
高いと... 生クリームが溶けてしまう
カチッシュがずずかがる
低いと... カチッシュが厚くかかる
お好みで
楽しく作ってみて
下さいね!

“カチッシュまみれのカチッシュ生クリーム”がしっかり固まったら...

- ③のココアパウダーをつけてできあがりです!
とっても簡単♪
是非一度作ってみて周りの人を喜ばせて下さいね。