

～(株)アキヤマさんの話～ ⑩

(株)アキヤマさんとはお店がオープンしてからおつきあいしている業者さんです。電話をかけて注文するとお菓子づくりに必要な材料を配り運してくれるんです。でもこれって当たり前じゃないんです。だってもし配り運してくれなかったら自分でらでとりにいかないとかならないんです。往復2時間かけてとりに行ってたら仕事にならないんです。電話一本で気持ち良く笑顔で配り運してくれるからこそ、毎日楽しくお菓子づくりができるんです。当たり前なんてないんです。本当に(株)アキヤマさんにはじから感謝しています。

チョコレートプリン

◎材料

- ① (卵黄 90g
砂糖 80g)
- ② (牛乳 140g
生クリーム (35%) 400g)
- ミルクチョコ 60g

◎作り方

手鍋で②を沸騰させます。



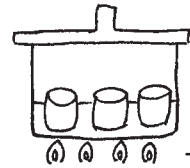
刻んでおいたチョコに沸騰した②を入れ混ぜ合わせます。



①の中に③をゆっくり入れ混ぜ合わせます。



容器に分け入れて、湯せんの鍋で蒸し焼きにします。



弱火で!!

プリンがほどよく固まったら、冷蔵庫で冷やしてできあがりです!

