Fleur*Fleur*

製菓
201910 ローズマリークラス

ローズマリークッキー
生チョコレート
ショコラショ、ショコラフロワ
アフタヌーンティーで　ゆっくりお茶

ご自宅でも気軽につくっていただきやすいメニュー、3種です。あまり立ち時間が長くならないようさっとつくり、アフタヌーンティー、ゆっくりしていただけたらと思います

＜ローズマリークッキー＞

バターのおいしいクッキーをちょっと食べたい、と思っても、近くにお店がなければ、なかなかないものですね。クッキーらしいクッキーで、簡単に少しずつ焼くのは、いくつになっても続けたいと思うようになりました。少しつくって少し焼く、つくりたてで焼くクッキーです。やや厚めにのばしてシンプルな型で抜き、クラスではシルパンを使って焼きます。粉を増やせば形は保ちやすくなりますが、そうでないほうがおいしい（形はややだれますがシルパンなしで焼いても大丈夫、しかも実はそのほうがおいしいです）

同じ生地で、つくりたてをのばして抜いて焼くのと、アイスボックスクッキーとして短い棒状にまとめて冷凍ストック、形はややラフですが、少しずつ焼きたてにするのと、そのときの都合で、どちらもおすすめです

＜生チョコレート＞

チョコを湯煎で溶かし、生クリームと乳化させます。かたまるまでまって、カット、ココアをまぶします。冷蔵庫で少しは日持ちします

＜ショコラショ、ショコラフロワ＞

温かいのと冷たいのです。チョコを湯煎で溶かし、牛乳と乳化させます。牛乳を沸騰させたくないので冷蔵庫で翌日くらいまでがよいと思いますが、沸騰させれば、冷蔵庫で数日持つようです。数日分つくって、あとは冷たいまま、ショコラフロワだと、簡単です

2019年10月後半の、ご案内の日にち
12時30分～15時ころまでに仕上げ予定→ご試食＋アフタヌーンティ

Fleur*Fleur*　製菓
201910 ローズマリークラス