ショコラ・ショ、ショコラ・フロワ

	500 ml 分
チョコ 牛乳	170 g 340 ml

*チョコはカカオ分60%くらいがおいしいですが、ブレンド可、いちぶ甘いチョコにするのもよいです。70%くらいのときはとろみが強くなりすぎるので牛乳を多めに（製菓用チョコでしか試していませんが、そうでなくても大丈夫かも）

	実用的なセット
熱源	ドリテック DI-217BKDI
湯煎なべ	クリステルL ミルクポット 14
ボウル	ラバーゼ Sボウル
片手鍋（牛乳用）	エバトリオ 14
ホイッパー	WMF ミニホイッパー
ゴムベラ	ミニゴムベラ

*上記は現状の最適セットですが、お手持ちのお鍋などをお使いください

●60℃の湯煎を用意する

クリステルLミルクポット14なら1.05Lくらいでちょうど

1. チョコをボウルに入れ、60℃の湯煎で溶かす（ブロック状のままで大丈夫）

2. 牛乳を温める（ 60℃前後がよいです ）

牛乳は温めすぎないようにすると甘みがいかせます

3. チョコを湯煎からはずし、温かい牛乳を少しずつ加えながら混ぜる

ポイント1: 牛乳にチョコではなく、チョコに牛乳にする
ポイント2: スプーンやゴムベラではなく ホイッパーを使う

4. ショコラ・ショは湯煎に戻し、温める。ショコラ・フロワはあら熱がとれたらラップ、冷蔵庫で冷やし、サーブ前に混ぜる