



白下糖を  
使った

# アーモンドシヨムリン



難易度



## 材料

アーモンド	150g
白下糖	100g
水	25ml
バター	15g
チョコレート	230g
ココアパウダー	15g

## 作り方

※事前準備として、チョコレートをテンパリングしておく  
(チョコレート小さく刻み 50℃前後まで上げて溶解し、27～29℃まで温度を下げ、再度 31～32℃に温度を上げ安定させておく。)

- ① アーモンドを160℃のオーブンで15分ほど焼いて冷ましておく。
- ② 白下糖と水を大きめの鍋で沸騰させる。少し粘りが出てきたら火を止めて①を加えてしっかり混ぜる。
- ③ ②を混ぜていると砂糖が固まって白っぽくなってくるので、アーモンドがバラバラになったらバターを加え全体になじませる。
- ④ ③をボールに移し常温でしっかりと冷ましておく。
- ⑤ テンパリングしたチョコレートに④をかき混ぜながら少量ずつ加えて、全体がバラバラになるまで混ぜる。
- ⑥ ⑤にココアパウダーをふり入れ、全体にまぶして完成。

## おすすめPOINT

一般的な上白糖で作るよりも白下糖で作るとアーモンドの周りに砂糖がまぶしやすいのでおすすめです。  
さらに白下糖の深いコクもチョコレートとの相性抜群で、分量を調整すれば自分好みのスイーツに仕上がります。



さぬき市マスコットキャラクター「さっちゃん」



さぬき市のホームページから  
もご覧になれます！

レシピ共同考案

あひぶきエンタープライズ