

カリフォルニアプルーン・ハート・チョコレート



 **材料** このチョコレートを作る際は、ハート形の型をご用意ください。

キャラメリアチョコレート 325g

オレンジエッセンシャルオイル 15 滴

牛乳 125ml

カリフォルニアプルーンピューレ 100g

ピーカンプラリネペースト 87g

カライブ クーベルクチュール 66% 400g

ブラウンシュガー 35g

食用色素 お好みの色

カリフォルニアプルーンピューレ、ピーカンプラリネ、オレンジエッセンスと2層のガナッシュの風味が口の中に広がる、口あたり滑らかなチョコレート♡
食用色素は好きな色を使えば、
オンリーワンなオリジナリティ溢れる一粒に。
また、色々な形を用意することで、
さらにバリエーション豊かに応用が可能な一品。

作り方はコチラ

