

# カヌレの魅力的なデコレーション・アイデア

## ◆チョコレートでコーティングする①

パッと目を引く明るい色があると箱が映えます。  
今回は、ヴァローナ社のインスピレーションシリーズ。  
実際の果汁を入れたチョコレートで、最高級の美味しさです。ラズベリーの方が赤みが強く、苺（フーズ）ですと濃いめのピンクになります。  
お値段が高めで、手に入りにくいですが、それだけの価値のあるチョコレートで、他に、“ユズ”や、“パッション”もあります。  
少量になるので、テンパリングは「マイクリオ」を使います。

## ◆チョコレートでコーティングする②

同じくインスピレーションシリーズの、“アマンド”はナッツが香るこっくりとしたチョコレート。各種ナッツとの相性が良いです。また、ヴァローナ社の“ドゥルセ”という名前のチョコレートも、ナッツと合うビスケットのような香りとブロンド色が美しく美味しいチョコレートです。  
少量になるので、テンパリングは「マイクリオ」を使います。

## ◆チョコレートでコーティングする③

コーティングチョコは手軽で失敗なく、簡単にできるので、こちらもおすすめ。今回は抹茶のパータ・グラスセを使用。レモンや、コーヒーなど、色々あります。  
もちろん、自分でインスタントコーヒーをホワイトチョコに入れたり、抹茶を入れてもいいですが、綺麗に溶けきらないことがあります。

## ◆あんこを入れたり、甘納豆で和テイストに

あんこを少しレンジで水分を飛ばして、乗せてみたり、中にいれてみたり、それに合わせて、黒豆や甘納豆で和テイストにしてみるのもいいですね。  
ショウガ糖もいいですよ！

## ◆ナッツや、カカオ・ニブ、ごまなどをまぶす

トッピングを変えれば、同じチョコレートでも色々な変化が出せます。ナッツをローストして乗せたり、フリーズドライの素材をのせたり、エディブルフラワーを飾ったり。アラザンや、トッピングシュガーなども、色々あります。  
グリーン・ピスタチオを乗せても、可愛くなります。

## ◆アイシングとドライフルーツで飾る

アイシングは少量なので、粉糖とレモン果汁で作ります。柔らかさに気をつけて線状にかけてください。しっかりとコーティングするなら、乾きやすい乾燥卵白を使ったアイシング（アイシングクッキー用）のレシピで作ることをおすすめします。乾かないうちに、ドライフルーツを乗せてくださいね。（ドライフルーツに合わせた色にアイシングを作ると良いですよ）

## ◆ガナッシュをくぼみに

凹みにガナッシュを入れましょう。チョコレートのカカオ分を変えるだけで、色々な表情をつけることができます。  
カカオ分55-58%ぐらいのクベルチュールチョコレート30gに、生クリームは半分の15gで手軽に作ります。水あめや蜂蜜、バターで柔らかさをつけることもありますが、シンプルに。ただ、ビターなチョコで作ると、固くなりますので、ご注意ください。

## ◆裏返してトッピングをつける

同様にチョコレートをコーティングするのですが、カヌレをひっくり返して、底を上。その際に、チョコランチや、カカオニブなど、まぶしてみましょう。箱の中の表情を変えてくれますよ。

▶ アイディア次第で無限大です！ みなさんと、アイディアを共有して楽しみましょう。  
@lpp\_cannele\_salon (エル・ピー・ピー・カヌレ・サロン) 【会員用インスタアカウント】

