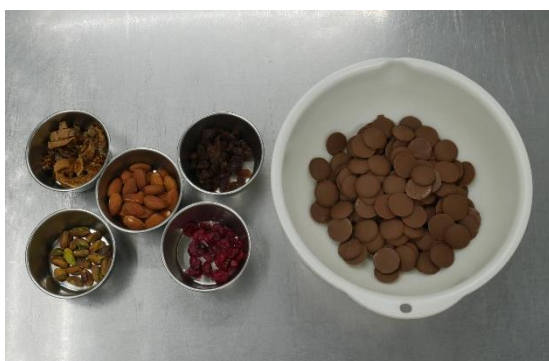


「チョコレートサラミ」を作ってみんなで楽しく食べよう

埼玉県洋菓子協会



体験キット内容（送られてきたもの）



※材料はジップロックに入れて届きます

ミルクチョコ 200g
アーモンドロースト 30g
ピスタチオロースト 10g
ドライレーズン 30g
ドライ克蘭ベリー 10g
ドライイチヂク 10g

※【保護者の方へ】材料については、下記ご了承の上お申し込みください。

- ・埼玉県洋菓子協会の協力により、所定の衛生管理のもと必要量をジップロック等に小分けした材料をお送りします。
- ・材料は、無償配布のため賞味期限やアレルギー表示等はありません。届きましたら冷蔵にて保存し、動画の配信期間に関わらず早めにご使用ください。
- ・郵送でのお届けを予定していますが、猛暑が見込まれる場合はチルドで配送する場合があります。

おうちで用意するもの



生クリーム(乳脂肪分 35%のもの) 80g
粉砂糖 適量、ラッピング用材料(任意)
ホイッパー、スパチュラ(へら)、ナイフ(包丁)、まな板
ボール(電子レンジ OK のもの)、サランラップ、電子レンジ

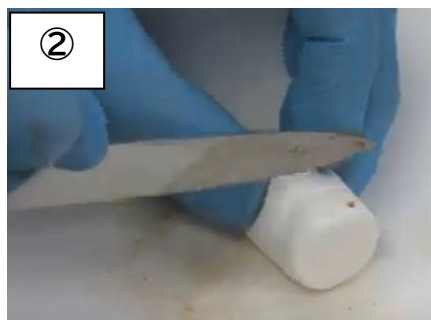
好みの材料 クッキー、マシュマロなど

製作手順

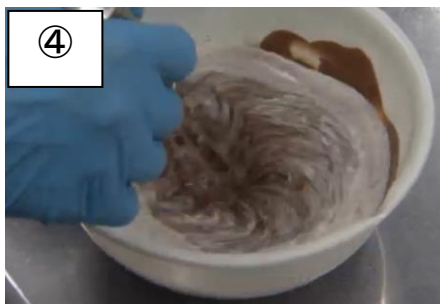


注意

けがを絶対しないように、気をつけて、ゆっくりやりましょう。
必ずお父さんやお母さん、大人と一緒に作りましょう。



- ① 材料のイチヂクはヘタを切り取って、好みの大きさに切ります。ナッツはそのまま使っても、好みの大きさに切ってもよいです。
- ② 自分で用意したお好みの材料を適当な大きさにします。マシュマロは大きい場合はナイフで切っておきます。クッキーなどは適当な大きさに砕きます。
- ③ チョコレートを電子レンジ OK のボールに入れて、電子レンジ(500~600W)で溶かします。電子レンジは家庭ごとに溶け方が違うので、1分加熱したら電子レンジから取り出して様子をみます。焦げないように気を付けながら、完全に溶けるまで1分ずつレンジで加熱してください。



- ④ ③の溶かしたチョコレートをホイッパーで混ぜて、温度を均一にします。さらに生クリーム(冷たいままでOK)を加えて、ホイッパーでよく混ぜ合わせます。
- ⑤ ①②で準備したナッツ、ドライフルーツ、クッキー、マシュマロなどを④に入れて、スパチュラでよく混ぜます。
- ⑥ 広げたラップの上に、⑤を半量ずつ横に長くしてのせ、ラップで包み先端をとめて丸めます。両端をねじり、転がして形を整えてから、冷蔵庫に入れて冷やします(1時間くらい)



- ⑦ 冷えて固まったら、ラップから取り出します。ラップの上で、表面に粉砂糖をまぶして完成です。
- ⑧ 完成したチョコレートサラミを、お店屋さんのようにかわいくラッピングして、みんなで楽しく食べましょう。

ぎのうし
技能士の職種紹介

「チョコレートサラミ」の作り方を教えてくれた技能士さんの仕事を知ろう！



菓子製造技能士

「菓子製造職種」は、スポンジケーキ、バターケーキ、パイ、ビスケットなどの洋菓子や、餅菓子、蒸し菓子、焼き菓子、餡菓子などの和菓子を製造する仕事を対象としています。

<埼玉県洋菓子協会はどんなことをしているの？>

洋菓子協会では洋菓子に携わる方々に技術向上の企画勉強会、コンテストなどのアドバイス。その他、食品表示や経営に関する勉強会などを行っています。

<どんな仕事をしているの？>

ケーキを作って、販売しています。

ケーキは記念日やお誕生会など、うれしい事があった時に食べていただくことが多いです。皆さんの喜びをふくらませることのできる仕事です。

<この仕事をしてうれしかったことはありますか？>

お客様の声が一番うれしいです。おいしいって言葉はすごくうれしい。

<どんな人がこの仕事に向いていますか？>

とにかくケーキが好きな人、おいしいものに興味がある人が向いています。

<未来の匠たちにひと言>

夢を持ち続けてほしい、そして夢をあきらめないでほしい。

夢を現実にするためにいっぱい考えてほしいです。

体験コース動画

安全のため必ず保護者の方が一緒に作業をしてください。

小さいお子様がナイフや電子レンジを使う場合には、必ず保護者の方がサポートしてください。

<https://www.youtube.com/watch?v=ZV2GsCpHZSc>

問い合わせ先

埼玉県地域技能振興コーナー
(埼玉県職業能力開発協会)
電話048-814-0011

〒330-0074

埼玉県さいたま市浦和区北浦和5-6-5 埼玉県浦和合同庁舎5F

主催 埼玉県地域技能振興コーナー（埼玉県職業能力開発協会）

協力 一般社団法人埼玉県技能士会連合会

この事業は、埼玉県職業能力開発協会が厚生労働省の「若年技能者人材育成支援等事業」を受託し実施しています。

Copyright © 埼玉県職業能力開発協会. All rights reserved.