

作り方～湯せんの場合～



まずお湯を沸かしてください。一度に2～2.5リットルのお湯を使います。幾度とお湯を交換することが必要になります。

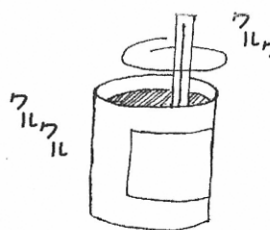
- ① チョコレート缶のふたを開け、ブロック状になっているチョコレートをスプーンを使い崩します。
※これは早くチョコを溶かす為に行う作業になります。
- ② プラスチック容器にコーティングチョコレート2缶をセット。
※チョコレート缶は一度ふたを閉じ、そのまま湯せん容器にお入れください。

- ③ そこに容器8分目(約2～2.5リットル)の熱湯を注ぎ、10分放置します。
ちょうどチョコレート缶下のラインを目安にしておくとうわりやすいかと思います。(★印の所)

※この間、いっさい混ぜたりふたを開けたりしない。

※この時間にバナナを割り箸に刺しておきますと効率的に作業が進められます。

(注) 割り箸を刺す際、差し込み量が浅いと抜けやすく、深く差し込むと割り箸が突き出てきますのでご注意ください。



- ④ 10分経ちましたら、缶のふたを開けます。
割り箸一膳(2本)を使い、水が入らないよう気をつけながら混ぜ、チョコレートを溶かしていきます。

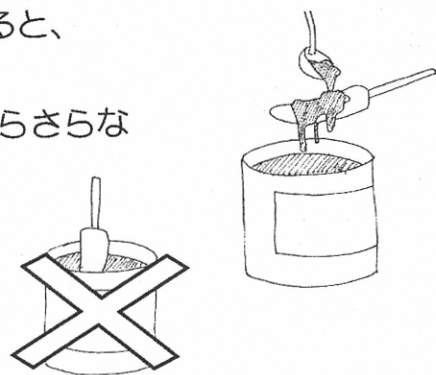
(注) チョコレートに湯が入ってしまうと固まり、溶けなくなり使用不可能となりますので十分お気をつけください。

- ⑤ およそ10分程度チョコレートを混ぜ続けると、8～9割溶けますので、そこで一度熱湯を入れ替えます。入れ替えた熱湯より5分程度混ぜると、チョコレートが完全に液状となり、作り開始ができます。

※目安としましては、缶の中にチョコレートの固まりが無くなり、さらさらな状態になりましたら出来上がりです。

- ⑥ バナナはお玉を使いチョコレートをまんべんなくかけます。

※バナナを直接缶の中に入れてしまうと、チョコレートの付きすぎによる重みで割り箸から抜けやすくなりますので、お避けください。



- ⑦ チョコレートがバナナからたれなくなる程度になりましたら、スプレー菓子などのトッピングを付けて完成となります。
出来上がりましたら、チョコバナナを置き台に陳列してください。

※コーンフレークやスライスアーモンド等をトッピングとしてご用意されますと、よりバリエーションが豊富になります。

※陳列台に、あらかじめ割り箸で穴をあけておくと陳列しやすくなります。

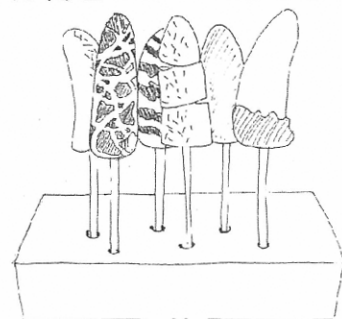
(注) ・風などにより、陳列台が飛ばされないよう十分気を付けて下さい。

・チョコレートが完全に乾いてしまうとトッピングが付着しにくくなりますので、お気を付け下さい。

- ⑧ ⑥～⑦の作業を繰り返し、目安として30分～1時間経過したところでお湯を入れ替えます。

天候によっても異なりますので、お湯に手を入れたとき、ぬるいと感じましたらその都度お取り替えください。

※お湯の入れ替え、時間については季節、場所などにより異なりますので、ご了承ください。



作り方～ガスコンロの場合～



- ① チョコレート缶に入っておりますブロック状のチョコレートを、スプーンで細かくすくいながら付属されている鍋(小)に移します。
※チョコレートは、鍋(小)の8分目迄を目安としてください。



- ② 鍋(大)のおよそ5分目まで水を入れ、強火にて沸騰させる。
※あらかじめお湯を入れておくと、より早く作業ができます。
※この間にバナナを割り箸に刺しておきますと効率的に作業が進められます。

割り箸を刺す際、差し込み量が浅いと抜けやすく、深く差し込みすぎると割り箸が突き出てきます。

- ③ 沸騰したら弱火に変え、先程用意したチョコレートが入った鍋(小)を入れ、お玉でかき混ぜながら湯せんします。その際お湯がチョコレートに入らない様じゅうぶん気をつけて下さい。

※強火のままですとお湯がチョコレートの中に入る可能性があり、使用不可能になります。

チョコレートの入った鍋をしっかりとおさえながら、チョコレートを溶かしてください。



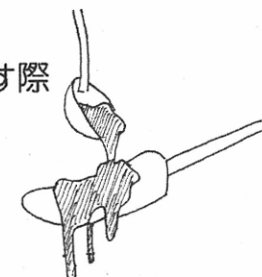
- ④ 約3～5分ほどでチョコレートが溶け、作り作業が可能となります。

- ⑤ できたチョコレートは一度お湯から取り出し、作り作業を行ってください。

(もう一方のチョコレートも上記手順①・②・③を参照していただき、同様の手順で作業を進めてください。)

(注) チョコレートが固くなり始めましたら、再度温め直してお使いください。

- ⑥ バナナはお玉でチョコをすくい、まんべんなくかけます。
※バナナを直接入れてしまいますと、チョコレートの付きすぎによる重みで取り出す際抜けやすくなる恐れがありますのでお玉をお使いください。



- ⑦ チョコレートがバナナからたれなくなる程度になりましたら、スプレー菓子などのトッピングを付けて完成となります。
出来上がりましたら、チョコバナナを置き台に陳列してください。

※コーンフレークやスライスアーモンド等をトッピングとしてご用意されますと、よりバリエーションが豊富になります。

※陳列台に、あらかじめ割り箸で穴をあけておくと陳列しやすくなります。

(注) ・風などにより、陳列台が飛ばされないよう十分気を付けて下さい。

・チョコレートが完全に乾いてしまうとトッピングが付着しにくくなりますので、お気を付け下さい。

