



チョコレートドリンクの作り方

ハインデ&ヴェレで提案する3つの基本的な方法をご紹介します。ご家庭のシチュエーションに合わせて最適な方法でチョコレートドリンクを作ってください。

*牛乳・代替牛乳はミルクと表現しています。

準備

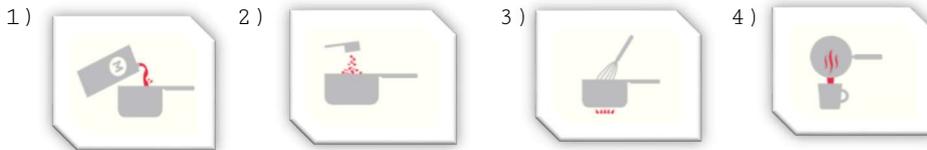
使用するカップの大きさに合わせてミルクとチョコレートを用意します。以下のチョコレートとミルクの配合を参考にしながらお好みの濃さに調節してください。また、ミルクを泡立てる場合、カップから溢れることがありますのでご注意ください。



カップ容量	ミルク	チョコレート
150ml	85ml ~ 95ml	20g
200ml	120ml ~ 130ml	28g
250ml	150ml ~ 165ml	35g

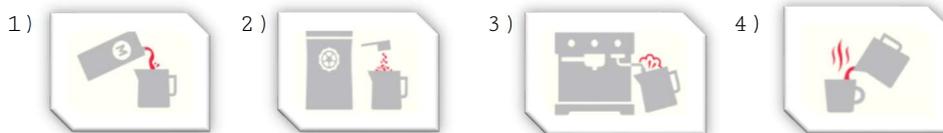
① 【お鍋でつくる】 準備する道具：小さめの鍋、泡だて器など混ぜる道具、計量器

- 1) ミルクを鍋にいれる
- 2) チョコレートを追加する
- 3) 弱火で、ミルクがしっかり温まりチョコレートフレークが溶けるまで、泡だて器でかき混ぜる（60度前後）
- 4) カップに注いで完成



② 【クイックスチーム】 準備する道具：エスプレッソマシンのスチーマー、ピッチャー、計量器

- 1) ミルクをピッチャーにいれる
- 2) 計量したチョコレートを1)のピッチャーに入れる
- 3) チョコレートが溶け、しっかり温まるまでスチームする（60度前後）
- 4) カップに注いで完成



③ 【ラテアートを作る】 準備する道具：エスプレッソマシンのスチーマー、ピッチャー2個、計量器、泡だて器

- 1) 計量したミルクのうちラテアートに使用する量を1つ目のピッチャーにいれる
- 2) チョコレートを2つ目のピッチャーに入れる
- 3) 残りのミルクを2)のピッチャーにいれる
- 4) 3)を、チョコレートが溶けしっかり温まるまでスチーム（60度前後）し、均一に混ざるよう泡だて器でしっかり混ぜる
- 5) 4)をカップに注ぐ
- 6) 1)のミルクをスチームする
- 7) チョコレートドリンクを入れた5)のカップに、ラテアートを作る要領で6)のミルクを注いで完成

【バリエーション】ホイップクリームを浮かべたり、ラムやコアントローなどのリキュールを少量いれたり、また違った美味しさが楽しめます。