

ソフト クレープ

12ヶ月のおやつレク

11月



モンブランクレープ

チョコレートで紅葉を作って添えます♪

材料(1人分)

- ・ソフトクレープ
- ・チョコレート
- ・マロンクリーム
- ・チョコペン
- orチョコレート

1本
適量
適量

作り方

- ①チョコペン、または溶かしたチョコレートで、クッキングシートやOPPシートに紅葉やイチョウを描く。
*次頁のシルエットを印刷し、シートの下に敷いて上からなぞる。
*チョコレート用の色素などで色を調整してください。
- ②冷蔵庫で冷やし固める。
- ③解凍した「ソフトクレープ」をお皿に盛り、マロンクリームを絞る。
- ④②を添える。

コルネで作るチョコペン

- ①細かく刻んだチョコレートを湯煎(約50~55℃)で溶かす。
- ②コルネに①を入れて、口をねじる。または、折ってテープで留める。

*コルネの作り方は次頁参照。

ソフト
クレープ
チョコレート

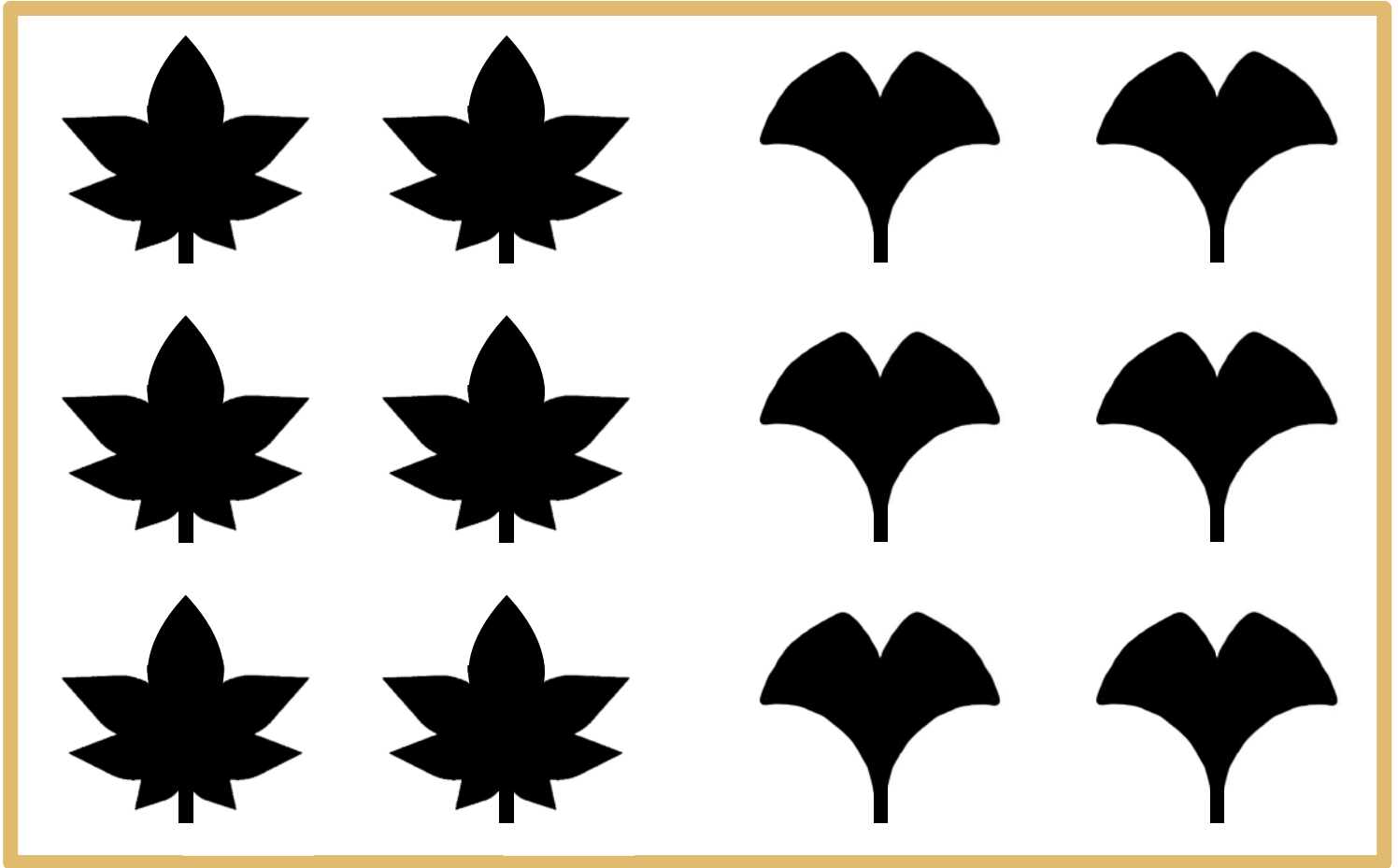


歯ぐきで
つぶせる
やわらかさ

※噛む力、飲みこむ力には個人差がありますので、必要に応じて喫食時には介護者が付き添う等十分注意してお召し上がりください。

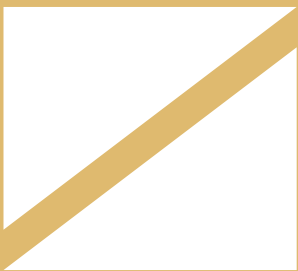
●紅葉とイチョウのシルエット

印刷してクッキングシートやOPPシートの下に敷き、チョコペンで上からなぞってください。

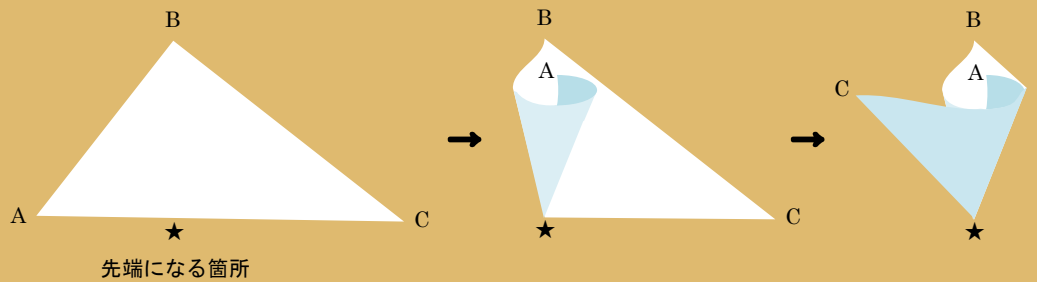


●コルネの作り方

① クッキングシートやOPPシートを対角線で切る。



② 図の通りに巻く。



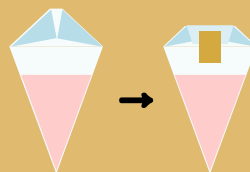
③ cを上へ引いて、先端を締める。



④ 先端が開かないように重なったところを内側に折り込む。



⑤ 溶かしたチョコを入れて、口をねじる。または、折ってテープで留める。



⑥ 先端をごく細く切る。

