

# RECIPE Title / なんちゃってチョコレートセムラ

INGREDIENTS かんたん〔チョコレートセムラ〕1個分



	ロールパン	1個
	ピスタチオチョコレート	
B	アーモンドプードル	
	牛乳	
	グラニュー等	20g
C	生クリーム	10g
	板チョコレート	12g
	カルダモンパウダー	50g
	砂糖など適宜	15g
飾り	ピスタチオナッツ	適量
	粉糖	
	クッキーなど	

PROCEDURE 手順

## A：ロールパンなど市販のパンを用意する

- 1、パンの中心をくり抜く。(最後でも良い) 柔らかく、しっとりしたのも合います。お好みで冷やしておいても美味しいですよ。

## B：マンデルマッサ

- 1、牛乳と砂糖を鍋に入れて弱火で軽く温めて、砂糖を溶かしたらボウルに移して冷ましておく。(牛乳は沸かさない)
- 2、冷めたらアーモンドプードルを加えて、よく混ぜ合わせる。(アーモンドプードルはお好みで炒ると香りと色も良くなります。)

## C：チョコレートクリーム

- 1、板チョコなどを細かく刻んでおく。
- 2、鍋で生クリームをクツクツとなる程度温めて火を止める。
- 3、1、に2を3分の1程度入れてゴムベラなどで、中心だけ混ぜ、混ぜてきたら残りを中心に少しずつ加えて混ぜ合わせる。(お好みでカルダモンパウダーや砂糖を加える)
- 4、用意した氷水に3、のボウルごとあてて混ぜながら冷ます。

## D：組み立てる

- 1、くり抜いたパンにマンデルマッサをのせる。
- 2、1の上に市販のピスタチオチョコをのせる。
- 3、チョコレートクリームを絞る(のせる)
- 4、くり抜いたパンを飾り、粉糖をかける。
- 5、好んでチョコレートや、茹でて皮を剥いたピスタチオナッツなどを飾って完成。

Lagom Original  
**Choklad SEMLA**  
ショクラードセムラ



POINT UP!

- ①パンは北海道産小麦はもちろん、カカオを練り込んだ風味よいパンです。
- ②マンデルマッサ(マジパン)は、茹でてアーモンドをペーストにして、山中牧場牛乳や北海道のてん菜糖を使用。
- ③中心にはSUTARDAYSさんのホワイトチョコレートを使ったピスタチオ生チョコを入れてアクセントにしています。
- ④たっぷり絞ったチョコクリームは、SUTARDAYSさんのガーナ100(非売品)を惜しみなく使用。カカオの風味がしっかり感じられるクリームに、てん菜糖、カルダモンを少量加えています。
- ⑤飾りはスウェーデン国旗を彩ったバタークッキーをのせて伝統菓子を意識して作りました。

\*本場スウェーデンでは無糖のクリームが多く、パン生地にカルダモンを加える事が多いそう。ラゴムでは、ほんの少してん菜糖などを加えて全体を食べやすく工夫しています。

