

【ステッカーズ】

材料

下層

A

ヘーゼルナッツ	・・・ 100 g (代用可:アーモンドホール or スライス)
自然海塩	・・・ 小さじ 1/4

B

メープルシロップ	・・・ 25 g (代用可:アガベシロップ)
ココナッツオイル	・・・ 16 g ▣湯煎して溶かしておく

キャラメル層

A

デーツ (種なし)	・・・ 100 g
熱湯	・・・ 約300 g (デーツが沈むぐらい)

B

ピーナッツバター	・・・ 100 g ▣常温に戻しておく
メープルシロップ	・・・ 20 g

上層

ピーナッツ	・・・ 80 g (代用可:ヘーゼルナッツ)
-------	------------------------

(コーティング)

チョコレート	・・・ 120 g
ココナッツオイル	・・・ 12 g

つくり方

○下層づくり

- 1 Aをフードプロセッサーで攪拌して粉末にする。そこにBを加えて再攪拌して生地をまとめる。
- 2 生地を紙型に移してゴムベラ(指の腹)で平たくする。そして、フォークで穴をあける。
※今回は丸い型しかなかったが、本来は四角い型だとキレイにカットできる。
- 3 予熱170度のオーブンで12~15分焼成。
※オーブンの熱量によって、時間幅あり。キツネ色に焼き色がつけばOK
- 4 型のまま冷ます。

○キャラメル層づくり

- 5 デーツに熱湯をかけて15分置く。狙いは乾燥デーツをふやけさせて、後ほど攪拌しやすい状態に戻すため。
- 6 デーツだけを搦い、フードプロセッサーで攪拌する。そこにBを加えてクリーミー状になるまで再攪拌する。
- 7 4の型に入っている下層生地のうえに、キャラメル層をゴムベラで均等に伸ばす。

○上層づくり

- 8 ピーナッツを敷き詰めるようにして埋める。
- 9 それを 30~60 分間、冷凍庫で冷ます。その後、バーの形状にカットする。

○コーティング

- 1 1 チョコレートとココナッツオイルを混ぜて湯煎にかける。そして、バーを 1 本ずつコーティングしてオープンシートに間隔を空けて並べる。
- 1 2 冷凍庫で 10 分冷ましてからタッパーに移す。その後の保管は、冷蔵庫にて。

ワンポイントアドバイス

- 下層を焼成する際に、もし紙の型を使わないならば、生地がくっつかないように内側には必ずオープンシートを敷き詰めるように！
- カラメル層**材料 B のメイプルシロップは風味を活かしたいので、アガベシロップの代用は不可。
- つくり方 9 において、この工程の目的は、固めることでバーのカットがスムーズになることにある。よって、冷凍温度によっては 30 分で固まればそれでも OK とする。
- つくり方 1 1 において、一度にすべてのバーをチョコレートコーティングボウルに入れると、チョコレート温度が冷めてしまい一気に固まってしまう。よって、億劫でも確実に 1 枚ずつ行うように！