

ほっぺちゃん チョコパーティー

©2014 SUNHOSEKI CO.,LTD. All Rights Reserved. © TOMY

みんなだいおきっ♡ほっぺちゃん!!

取り扱い説明書

TAKARA TOMY
対象年齢 8才以上

警告 (けいこく)
保護者の方へ 必ずお読みください。

- 小部品があります。誤飲・窒息の危険がありますので、3才未満のお子様には絶対に与えないでください。

注意 (ちゅうい)

- 保護者のもとで遊ばせてください。
- やけどの危険がありますので、お湯を使うときは必ず保護者の方が行ってください。
- 高温のお湯を直接使用しないでください。やけどの恐れがあり大変危険です。
- 使用目的以外には絶対に使用しないでください。
- 電子レンジ、オーブントースター、冷蔵庫、食器洗浄機、食器乾燥機は使用しないでください。
- 安全のため、テーブルの縁、傾斜のある場所で遊ばないでください。本体が落下し、ケガをする危険があります。
- ぶつたり、振りまわす等、乱暴な遊びをしないでください。
- 安全のために、破損、変形したおもちゃは使用しないでください。
- 食材を使用しますので、使用前、使用後には必ず本体や道具などをよく洗浄し、清潔に保って使用してください。
- つくったチョコは保存せず、すぐにお召上がりください。
- 思わぬ事故の恐れがありますので、ご使用後は3才未満のお子様の手の届かない所に保管してください。
- プラスチック袋を頭から被ったり、顔を覆ったりしないでください。窒息する恐れがあります。

安全に遊ぶために必ず保護者の方が一緒に遊んでください。

この度は、タカラトミー「ほっぺちゃん チョコパーティー」をお買い上げいただきまして、誠にありがとうございます。ご使用前に、この取り扱い説明書をよくお読みください。また、読み終わった後は必ず保管しておいてください。

	本体、回転トレイ、チョコチューブ、ミニトング、ヘラ	カップ	プレートチョコ型	エッグチョコ型
原料樹脂	ポリプロピレン	ポリプロピレン	PET樹脂	ポリエチレン、シリコーンゴム
耐熱温度	90℃	90℃	60℃	70℃
耐冷温度	-20℃	-20℃	-20℃	-20℃
容量	—	28ml	—	—

発売元：株式会社 タカラトミー

タカラトミーでは「子供たちに安全で楽しいおもちゃと夢を」を第一に考えており、そのため、常に製品に対し研究、改良を行っており、お買い上げ時期によって同一製品の中にも多少異なるものや、パッケージの写真やイラストなどと異なる場合がございます。ご了承ください。製品につきましては、万全の注意をはらって製造に当たっておりますが、万一お買付の点がございましたら下記までご連絡ください。

タカラトミー お客様相談室 おかけ間違いのないようご注意ください
製品や修理については下記お客様相談室までお問合せください

〒124-8511 東京都葛飾区立石 7-9-10
0570-041031
http://www.takaratomy.co.jp/support/index.html

●たのしいタカラトミーの情報はインターネットで<http://www.takaratomy.co.jp>

- ＜使用上の注意＞
- ご使用前に、取り扱い説明書をよくお読みください。また、読み終わった後は必ず保管してください。
 - 破損・変形などの原因になりますので、落とすなど強い衝撃を与えたり、無理な力を加えないでください。
 - 本体や付属品はきれいに洗い、乾いたふきんで水分を拭き取ってからしまってください。
 - 濡れたままですとかびなどの原因になります。
 - 火のそばや、高温多湿の場所、直射日光が当たる場所での使用や保管はしないでください。
 - 洗浄の際、たわし、みがき粉などでみがくと傷つくことがありますので、使用しないでください。
 - 消毒する際に煮沸消毒、熱湯消毒、電子レンジ消毒、薬剤消毒などは行わないでください。
 - 変形する恐れがあります。
 - 作成に使用した水は飲まないようにご注意ください。
 - プラスチック袋は梱包材ですので開封後はすぐに捨ててください。

ほっぺちゃんチョコレートをつくろう!

セット内容と部位のなまえ

- 回転トレイ …1個
- エッグチョコ型 …1個
- プレートチョコ型 …4枚
- チョコチューブ …1個
- カップ …1個
- ヘラ …1個
- ミニトング …1個
- チョコチューブふた
- ふたのしめかた
- 出っ張りをおぼみにあわせてはめて、右にまわしてね。

Alは、エッグチョコ用アクセサリー

本体 …1個
道具おきば
湯せんポット
エッグチョコふた

用意するもの

1色 ほっぺちゃんチョコ用食材
カラフルチョコの場合はウラ面を見てね

- 市販のチョコレートが製菓用チョコレート…約110g (ガーナミルク約2箱)

湯せんのための道具

- お湯を入れるお鍋かポウル (耐熱用)
- チョコを入れるポウル (耐熱用)
- ゴムベラ
- はかり
- お湯 (50℃前後)
- 調理用温度計
- クッキングペーパー
- サラダ油

ロツテ ガーナミルクがオススメだよ!

エッグチョコ1セット プレートチョコ6セット+ せっちゃん用チョコが作れる目安です。

チョコについて

●水分が入ると固まりにくくなったり、白い筋がでたりします。水分が入らないように注意して作りましょう。●使用するチョコによっては溶けにくかったり、できあがり白っぽくムラになったりします。●チョコを冷やすときは、冷蔵庫に入れてください。冷凍庫に入れないでください。●チョコ以外の固形物や液体の入っていないチョコを使ってください。



全体の流れ

- 湯せんをする
- エッグチョコ 5までつくる
- 冷蔵庫で 冷やして
- エッグチョコ 10までつくる
- 冷蔵庫で 冷やして
- プレートチョコをつくる
- 冷蔵庫で 冷やして
- プレートチョコをかざりつける
- エッグチョコをかざりつける
- 冷蔵庫で 冷やして

だんどり 上手さんね

STEP 1 チョコを上手に湯せんしよう!

レシピは、エッグチョコ1セット、プレートチョコ6セット分だよ。(目安です)

1 チョコ約100gをこまかくして、ボウルに入れてね。のり約10g (チョコ4片分) はせっちゃん用につかうよ。

2 お鍋に50℃くらいのお湯をいれたらチョコを入れたボウルを重ねてゆっくりとチョコを溶かそう。チョコが40~45℃になり完全に溶けたらお湯からあげよう。

熱湯を使わないでね。気泡が入らないようにゆっくり溶かしてね。

STEP 2 エッグチョコをつくろう!

1 チョコをあとでとれやすくするために、エッグチョコ型にクッキングペーパーなどでサラダ油をぬっておきましょう。表面全体的にぬってください。

2 溶かしたチョコをエッグチョコ型にめじるしの線まで流し入れます。

3 エッグチョコ型を、テーブルなどにトントン軽く上下させてあげると空気が抜けてきれいになるよ!

4 フタはしっかりしめましょう。フタをしめたとき、チョコがはみ出すくらいが最適。

5 チョコがこぼれないように、冷蔵庫に入れて、1時間程度たったら取り出してね。

6 エッグチョコ型のふたを開きます。チョコにほみができています。はみ出した余分なチョコは取り除きます。 (エッグチョコ完成時、型からはずしやすくなります) ※チョコがくっついて型が開きにくい場合があります。その場合は型を軽くぬじってください。

7 フタをはずした後、エッグチョコ型を軽くぬじって、チョコレートを型からはがしておきます。

8 溶けたチョコのはいたチョコチューブでエッグチョコのふちにチョコをぬります。

9 エッグチョコの中に、つくったチョコパーツなどを入れて、エッグチョコ型をしめます。

10 冷蔵庫に入れて30分程度たったら、取り出してチョコをはずせばできあがり!

11 エッグチョコの裏面 (STEP 3) を見てね

12 エッグチョコの裏面 (STEP 4) を見てね

次はかざりつけだよ。



STEP 3 フレートチョコをつくろう!!

1 チョコをあどでとれやすくするために、フレートチョコ型にクッキングペーパーなどでサラダ油をぬっておきましょう。

2 溶かしたチョコをフレートチョコ型に7まで流し入れます。

細かいパーツにチョコを入れるときはチョコチューブを使いましょう!!

ふたをしたチョコチューブにこまかくしたチョコを入れ、本体湯せんポットに50℃程度のお湯を入れます。
※お湯が入らないようにしっかりふたをしめてね。

本体湯せんポットのひっかけにチョコチューブをかけ、中のチョコをへらで溶かして、おしほうをつけてから、ふたをはずして使います。

※熱湯は絶対に入れないでください。変形などの原因になります。
※湯せんポットに保温機能はありません。

3 フレートチョコ型を、テーブルなどにトントンと軽く上下させてあげると空気が抜けてきれいになるよ!

4 冷蔵庫に入れて、1時間程度たったら取り出してね。

5 冷えてかたまったら、フレートチョコ型を1枚ずつとりだして、チョコをはずします。(テーブルなどにトントンとあてると、取りはずせます。)チョコがとけてしまって、型からはずしにくい場合は再び冷蔵庫で冷やしかためてください。

フレートチョコを冷やしている間にエッグチョコの続きをつくろう!!

裏面 (STEP2) を見てね

STEP 4 チョコレートをかざりつけよう!!

1 カップに、こまかくしたチョコを入れ、本体湯せんポットに50℃程度のお湯を入れます。
※熱湯は絶対に入れないでください。

2 本体湯せんポットのひっかけにカップをかけ、中のチョコをへらで溶かして、せっくく用のチョコをつくります。
※チョコにお湯が入らないように注意してください。

3 フレートチョコをミニトングでつまんで、回転トレイにのせ、チョコパーツはお皿にのせておいてね。
※室温でチョコがやわらかくになったら、冷蔵庫でもう一度冷やしかためてください。

4 へらでカップの溶けたチョコをフレートチョコのチョコパーツにつけたいところにぬります。

5 ミニトングでチョコパーツをチョコプレートに軽くおしつけます。

6 回転トレイを回して、作るチョコが正面にくるようにして6個つくりましょう。

7 エッグチョコは、回転トレイの中心にのせて、かざりつけましょう。

8 回転トレイをはずし、回転トレイごと冷蔵庫で冷やして約30分でできあがり!!



カラフルチョコにチャレンジ!

1つのチョコの中で色をかえたい時の作り方だよ。

用意するもの

- 作りたい色の市販のチョコペン (湯せんするタイプ)

※チョコペンの容量はメーカーによって異なります。

チョコペンを使用する場合のチョコの量

全部 でチョコの量が約110gになるようにしてください。

例) 40g分のチョコペンを用意する場合
110-40=70gの市販のチョコレートをご用意ください。

※色つきエッグチョコをつくるには約30g必要です。
※色つきプレートチョコ1個をつくるには約10g必要です。

チョコ色なら、ロッテガーナミルク。白色ならロッテガーナホワイトがおススメだよ。

基本的な作り方は、「ほっぺちゃんチョコレートをつくろう!」を見てね!

カラフルチョコを作るときのポイント

1 50℃程度のお湯でチョコペンをあたためておきましょう。

2 先にエッグチョコ型やフレートチョコ型の色をつけたい部分にチョコペンで色をつけてね。(チョコペンは時間がたつと硬くなってしまうので、全部使いきってから次の作業にうつってね。)

ほっぺをピンクにするだけでもかわいい!

3 市販のチョコペンを使わず、カラフルな板チョコをとかして使う時は、チョコチューブを使ってね。

チョコペンのチョコがあまったら... ガーナミルクのウラにメッセージを書いて、ほっぺちゃんチョコをつけてもキュート。

ほっぺちゃんのリボンにドットやストライプの模様を描くとかわいいよ。

STEP 5 おかたづけをしましょう

- 1 完成したチョコレートは保存せず、すぐにお召し上がりください。
- 2 使ったパーツはきれいに洗ってください。
- 3 すべてのパーツを完全に乾燥させてから、しまってください。

※商品が変形する場合がありますので、熱湯はかけないで、ぬるま湯で洗ってください。

※チョコチューブの先など、チョコがつまりやすいところは、つまようじなどで洗ってください。

