

February 2015

2月

No.31

- 2/1~3/31 八戸プライベースフェスタ2015（八戸市内ホテル・レストラン14店舗）
- 2/6~3/1 十和田湖冬物語2015（十和田湖畔休屋特設イベント会場）
- 2/15~2/17 百石えんぶり（若宮八幡宮・法運寺・おいらせ町役場分庁舎周辺）
- 2/17~2/20 八戸えんぶり（長者山新羅神社・八戸市中心街・市庁前市民広場）
- 3/1 2015ウインターフェスティバル（モヤヒルズ）

# なんといろことでしょう!!

浄法寺工務店 施工

「大改造!!劇的ビフォーアフター」(テレビ朝日放送系列)

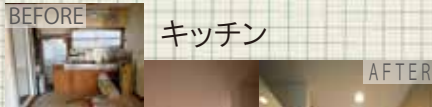
2月1日(日) 午後6時57分~

「屋根から父親が落ちそうな家」

青森県出身の古坂大魔王のご実家の問題解決のお手伝いをさせて頂きました。  
大反響を頂いております。



玄関



キッチン



外観



両親寝室



浴室



子供室



リビングダイニング



子世帯寝室



子世帯リビング



## チョコムース入りチョコレート



材料(18個分)

板チョコ	2枚
コア	小さじ1
お湯	小さじ1
生クリーム	50cc
ゼラチン	1g
お湯	小さじ1

チョコはバットとムースがフワッと口の中に広がります。  
型は百貨店で購入したものです。

- 1 チョコを刻む。
- 2 ステンレスのボールにチョコを入れ、IHの保温や弱(一番弱)でチョコを溶かす。
- 3 溶かしたチョコをシリコン型の周りにスプーンで塗り、冷蔵庫で冷やし固める。
- 4 ムースを作る。生クリームの角がたつくらいまで泡立てる。
- 5 生クリームにお湯で溶かしたゼラチンとコアを入れてざっくり混ぜる。
- 6 チョコが固まったら、型にムースを絞り袋を使って9分目まで入れる。
- 7 残りのチョコレートを再び溶かし、ムースの上にかぶせ、冷蔵庫で冷やし固める。
- 8 チョコが固まったら型から外して完成です♪ 所要時間 1時間程度