

いえ 家でもチャレンジ!! 「わくわくワーク」 「ふわかるチョコレート」



ざいりょう どうぐ 材料と道具

- ① 板チョコレート 1枚 (50g)
- ② 水 2.5mL (小さじ1/2)
- ③ 食用重曹 2.5g (小さじ1/2)
- ④ 計量スプーン
- ⑤ 耐熱容器 (ボウル)
- ⑥ チョコレートを入れるカップ
- ⑦ トッピング (おこのみでチョコスプレーやアラザンなど)



つく かた 作り方

- ① 板チョコレートを細かく割ってから耐熱容器に入れ、600Wの電子レンジで50秒ほど加熱します。
※溶けきれない場合は20秒ずつ追加して加熱するなど、少しずつ加熱して溶かそう!



- ② 先に食用重曹と水だけを混ぜます。
※重曹は水にほとんど溶けません。



- ③ ②を素早くチョコレートの中に入れます。
※チョコレートに入れて混ぜた瞬間に固まり始めるので、白い重曹が見えなくなるまで素早く混ぜます。



④ チョコレートと食用重曹を混ぜあわせた③を、600Wの電子レンジで30秒加熱します。

☆電子レンジで加熱すると、チョコレートがふくらみ、穴が開いているように見えるよ！



⑤ ④のチョコレートがさわっても熱くない程度に冷えたら、右の写真のようにカップに入れて、冷蔵庫で1時間ほど冷やし固めます。



⑥ 完成！

ふわっとした食感のチョコレートになったかな？
おこのみでトッピングをしよう！



どうしてチョコレートがふくらむの？

重曹は「炭酸水素ナトリウム」という物質で、お菓子作りに使うベーキングパウダーの主成分でもあります。食用としてホットケーキやカルメ焼きなどのお菓子作りにもよく使われていますが、一方で掃除用としても使われています。（※今回は食用のものを使いましょう）

重曹を加熱すると「二酸化炭素」が発生します。

かがくはんのうしき
化学反応式



じゅうそう たんさんすいそ
重曹（炭酸水素ナトリウム）

たんさん
炭酸ナトリウム

みず
水

にさんかたんそ
二酸化炭素

重曹入りチョコレートを電子レンジで加熱すると、二酸化炭素が発生し、泡が出ます。泡の力を使ってチョコレートがふくらむのです。