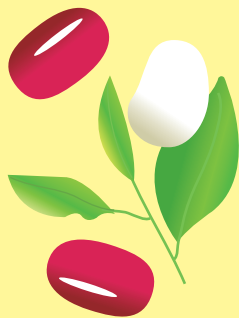


## バレンタイン和のチョコレート

### 材料

- ビターチョコレート
- ホワイトチョコレート
- ごぼう（砂糖漬け）
- 大納言小豆
- 白いんげん豆
- 抹茶（練りきり）
- 3色ゼリー（寒天・上白糖）
- A 梅干し（種を取りペースト状にする）
- わさび（練りわさび可）
- あずき餡
- 氷



### チョコレート作り豆知識

- ・ビターチョコレート  
乳製品の入らないカカオマス 40～60%のチョコレート。
- ・ホワイトチョコレート  
カカオバターと粉乳・砂糖と混ぜ合わせたもの。
- ・ガナッシュ  
チョコレートと生クリームを合わせたもの。
- ・コーティング  
実際にコーティングする量よりも、  
多めの量を溶かしておいて行くとよい。
- ・テンパリング  
温度調整すること。  
光沢があり、なめらかな口どけのチョコレートに仕上がる。



### 作り方

- 1 チョコレートを包丁で細かく刻みボウルに入れる。  
※けがをしないように注意！！  
※ボウルは必ずステンレスの物を使用する。
- 2 鍋に湯を沸かし、1を湯せんにかけチョコレートを溶かしていく。  
※沸騰させずに 60℃程度のお湯で湯せんする。  
※ボウルはお湯につけない。  
※ビターチョコレート：41～42℃  
※ホワイトチョコレート：39℃
- 3 型抜きチョコレートを作る  
①クッキングシートに溶かしたチョコレートを流す。  
②固まりきる前に型を押し、くり抜く。  
③くり抜いたものは、クッキングシートの上で固まるのを待つ。
- 4 ガナッシュ作り  
①生クリームを沸騰させる。  
②チョコレートを湯せんしながら、沸騰した生クリームを加えよく混ぜ合わせる。  
③Aをそれぞれ加え、3種類のガナッシュを作る。  
梅干し・わさび→ホワイトチョコレート  
あずき餡→ビターチョコレート  
④よく混ぜ合わせたら湯せんから外し、氷を入れたひとまわり大きいボウルの上に置き、冷やしながらかたさを調整する。  
※チョコレート：生クリーム＝5：4  
お酒などを加える場合には、生クリームの量を調整する。
- 5 ボウルの中で、食材にチョコレートを絡めながらコーティングする。  
ごぼうはフォークで刺してコーティングする。  
あずきなどの細かいものは、フォークなどの上へのせスプーンでチョコレートをかけながらコーティングする。  
ガナッシュはくり抜いたチョコレートで挟む。  
※チョコレートは固まらないように注意する。  
※しっかりとテンパリングすることが重要！！  
ホワイトチョコレートには白いんげん豆、ビターチョコレートには大納言小豆がおススメ。
- 6 出来上がったものは、クッキングシートを敷いたバットなどの平らな場所に並べる。  
※バットなどは裏返して使用すると使いやすい。
- 7 冷えて固まったら完成。