

ショコラ オー レザン(65個分)

やさしい味わいのチョコレートの中に、レーズンのコクと風味が生きています。
ミルクチョコレートをたっぷり使った食べやすいトリュフです。



材 料

【ガナッシュ材料】

A	{	クーベルチュールノアール(カレボー 3815)	120g(スイートチョコ レート)
		クーベルチュールオーレ (カレボー 845)	250g(ミルクチョコ レート)
		水あめ	13g
		転化糖	45g
		カカオバター	7.6g
生クリーム(38%)		167g	
レーズン濃縮果汁		30g	
無塩バター(常温に戻す)		13g	

【カバーリング材料】

クーベルチュールオーレ	285g
-------------	------

作 り 方

〈準備〉

- チョコレートはあらかじめ刻んで(タブレット型の場合はそのまま)ボールに入れておく。
- カバーリングのミルクチョコレートをころあいをみはからってテンパリングをしておく。
- ハート型のチョコレートの型を用意しておく。

1. ガナッシュを作る

①生クリームの中に水あめ、転化糖を加え沸騰させ、あらかじめボールに用意しておいたチョコレートの中に入れて溶かす。この時むやみにかきまぜたりはしないこと。2~3分待つ。(チョコレート全体に熱が加わってはじめてホイッパーでチョコレートをだいてゆくように乳化させることがポイント)

②①にレーズン果汁を少しずつ加えてゆく。次に室温に戻しておいたバターを合わせ、しっかりと乳化させる。(乳化できていないと、数日たったときにチョコレートがざらついたものになる)口金のついた絞り袋に入れておく。

2. カバーリング作業を行う

①チョコレート型(ハート型)にカバーリングのチョコレートを流す前に、軽くレードルと型をあたためる。(29℃くらい。チョコレートの温度に型が近いとテンパリングがとれにくく、チョコレートに空気が入りにくくなる)型に流したら軽くゆすり、チョコレートの中の小さな空気を抜く。そして、ゆっくりと型を傾けて(均一なチョコレートの層にするため)余分なチョコレートを落とす。

②シートの上に逆さにして、少しだけ冷蔵庫に入れる。

③②の型が固まったら、1-②のガナッシュをチョコレートのハート型に流しこみ、ヘラで表面を整える。そして仕上げに、表面にミルクチョコレートをコーティングし、再び冷蔵庫で冷やし固める。(あまり冷やしすぎると、チョコレートが空中の水滴で結露してしまうので、注意)

④型とチョコレートの中に空気の層ができていれば、逆さにしたらチョコレートは簡単にとれる。