

# トリュフ テー ジャスミン



**材料** (50個前後 (口金15mm使用))

生クリーム 150g  
ジャスミンティーの葉 15g  
→抽出した生クリーム液 100g(100g前後の量)

転化糖(水飴) 40g  
クーベルチュール ラクテ(パローナ) 150g  
クーベルチュール ミ・アメール(カカオ・パリー) 50g  
無塩バター 30g

## 作り方

- 1 沸騰直前に温めた生クリームの中にジャスミンの葉を入れ、蓋をして蒸らし抽出する。  
葉が広がったら漉して100gとる。(しっかりと計量をして足りない場合は生クリームをたして、再び生クリームを温めましょう)



- 2 再び火にかけ、転化糖(水飴でOK)を加える。温めなおす程度でよい。

- 3 チョコレート2種類をあらかじめ湯煎で溶かし合わせておく。40℃位にさました生クリームを少しずつ加え、空気を入れないよう静かにゆっくりと混ぜ合わせる。



- 4 バターをポマード状にし、少量の3を加え合わせる。台の上に出しゴムベラで練るようにしてあわせる。ホイッパーを使う場合は振動させるようにする。きれいに混ざったら、チョコレートのボールに戻し入れヘラで均一になるように合わせていく。

- 5 バットに広げ冷蔵庫に入れて冷やす。少し固まってきたら取り出し、常温で絞りやすいかたさにする。絞り袋に入れ、クッキングシートの上にしぼり、冷蔵庫で冷やす。  
溶かしただけのスイートチョコレートを刷毛で薄く塗り、再び冷やしておく。





6 幅2～2.5cmの大きさにカットし室温に戻しておく。

7 テンパリングしたミルクチョコレートの中に、1つずついれコーティングし、粉糖をしいたバットの上に出す。上にかけたミルクチョコレートが固まりかけたならフォークでひっくりかえし、全体にまぶす。ふるいにかけて、余分な粉をはらう。

※ ジャスミンティーの代わりにアールグレイを使用しても香りのよいチョコレートに仕上がります。



### <チョコレートのテンパリングについて、ちょっとお勉強しましょう>

チョコレートの中に含まれる融点の違う何種類かのカカオバターを、一度ばらばらにしそれを再結晶させることにより、光沢のある口どけのよいものにする。

(スイートチョコレート)

- ① チョコレートを刻んで湯煎にかけて溶かす。チョコの温度を50度にする。
- ② 水をはったボールにつけ、混ぜながら温度を28度まで下げる。
- ③ 再び湯煎にかけ、31～32℃にする。カードなどにつけ、ツヤよくすぐ固まればよい。この状態を保ちながら作業を行う。

☆ テンパリングの温度設定はチョコレートの種類によって違う。

ミルクチョコレート 40～45℃ → 27℃ → 30℃

ホワイトチョコレート 40～45℃ → 26～27℃ → 29℃

※ これはあくまでも目安です。各メーカーによっても異なるのでそれぞれ適切な温度表示に従って行ってください。