

## チョコレート型

今回は大きな鶏の型を使いました。



### 作り方

- ① 型はきれいに拭いておきます。
- ② スイート、ミルク、ホワイトの3種類のチョコレートをそれぞれテンパリングします。
- ③ 指や刷毛を使って色を混ぜたりしながら、内側にチョコを塗ります。その上にスイートチョコレートを刷毛で少し厚めに塗ります。



- ④ 重なる部分をきれいにし、2枚をぴったりと重ねてとめます。スイートチョコレートを流しいれ、全体にチョコがかかるようにゆっくりと回しながら逆さにしてチョコレートをボールに戻します。網の上に置き余分なチョコを落とします。
- ⑤ 均一の厚さにチョコがつくように、もう一度④を繰り返します。余分なチョコを落とし固めます。
- ⑥ 全体に、型とチョコレートの中に空気が入り白くなったら固まった証拠です。型をはずし取り出します。つなぎ目のところをナイフで削ってきれいにします。



### テンパリングについて

光沢のある口溶けの良いチョコレートにするには、テンパリングという温度調節が必要です。

1. 温度を40～50℃に上げて完全にチョコレートを溶かします。
2. 少し固まりかけるまで(約27℃前後)温度を下げ、再び温度を30～32℃に上げて作業します。