

トリュフコニャック



材料 (トリュフオーラム 80個分)	
生クリーム(38%)	200g
転化糖	20g
クーベルチュール(エルレイ ミハオ)	370g
バター	50g
コニャック(レミーマルタン)	34g
(カバー用)	
クーベルチュール(エルレイミハオ)	2000g

作り方

- ① 生クリームを鍋に入れ、こぼれる寸前まで沸騰させます。
- ② ボールに刻んだチョコレートを入れ(タブレット状のものはそのまま)、①の生クリームを一度に加え、転化糖も加えます。しばらくそのまま置いて、生クリームでチョコレートを溶かします。



- ③ ホイッパーで細かく振動させるように混ぜ、乳化させます。チョコレートが溶けたら、室温に戻したバターを小さく切って加え、全体に合わせます。



- ④ お酒を加えます。分離してしまうので少量ずつ加え、その都度乳化させるようにして混ぜます。きれい混ざったら、冷蔵庫で冷やします。
- ⑤ 全体が冷えて固まったら機械にかけて泡立て、空気を抱かせます。(こうすることを“モンデ”という)良い状態でできたガナッシュは冷やして固めても柔らかく、カチカチには固まりません。
- ⑥ 絞り袋に入れてセロファンの上に丸く絞ります。口金をセロファンから少し離して絞りだし、途中で少し力を入れると丸くなります。最後は軽く押して切ります。コーティングしやすいように冷やして固めます。
- ⑦ テンパリングしたチョコレートをコーティングしていきます。手にチョコレートを付け、その上で転がして薄い膜をつくってから、チョコレートの中で2~3度転がし全体にきれいにコーティングします。ココアを広げたバットに取り出し、全体にまぶします。チョコが固まったらふるいにかけて、余分なココアを落とします。



