

# St. Valentine's Day

2012 JANUARY&FEBRUARY

AOKI COOKING バレンタインレシピ



## チョコレートステイク

(材料 ココット(小) 6個分)

クーベルチュールチョコレート(ミルク)	75g	イチゴ	適量
生クリーム(47%)	150cc	ミントの葉	//
牛乳	200cc	粉糖	少々
グラニュー糖	小さじ2		
卵黄	2個		

下準備・クーベルチュールを細かく刻んでおく。  
・オーブンを160℃に予熱する。

- 1 鍋に生クリームを入れ沸騰させ、火を止めて刻んだチョコレートを加え、しっかり溶かす。(底に固まっていないか確認すること)
- 2 (1)に牛乳とグラニュー糖を加え、温める。
- 3 ボウルに卵黄を溶き、粗熱のとれた(2)を混ぜながら加えて、さらに細かい網で濾す。
- 4 (3)のプリン液をココットに流し入れる。
- 5 バットにクッキングペーパーを敷き(4)を並べ入れる。ココットの高さ七分目まで熱湯を注ぎ入れ、アルミホイルをかぶせ、オーブンで湯せん焼きにする。(約30分位)\*必ずオーブンにバットをセットしてから熱湯を注ぐこと。
- 6 プリンの粗熱がとれてから冷蔵庫で冷たく冷やし、いちご等を添えて召し上がれ♪



## アマンド・ショコラ

(材料 作りやすい量)

### 【キャラメルアマンド】

アーモンド	100g
グラニュー糖	30g
水	大さじ2
バター	5g

### 【コーティング】

クーベルチュールチョコ	50g
ココア	大さじ1
粉糖	大さじ1

下準備・アーモンドを150℃・15~20分、空焼きする。  
・クーベルチュールチョコを刻んでおく。

- 1 キャラメルアマンドを作る: 厚手の鍋に水とグラニュー糖を入れて沸騰させ、空焼きしたアーモンドを加える。
- 2 中火にし、木べらで手早く混ぜ合わせ、グラニュー糖がアーモンド全体に白く結晶化し、くっつきあっても絶えず混ぜ続ける。(途中で弱火に下げると安全です)グラニュー糖が溶けてキャラメル状になったら火を止める。火からおろしてバターを絡めたらクッキングシートに一粒ずつ離して広げて冷ます。
- 3 チョコレートをテンパリング(温度調整)する:湯せん用の鍋と冷水を用意する。  
クーベルチュールをボウルに入れ、湯せんで溶かす。(いじらずに溶けるまで待つこと)溶けたらゴムべらで均等に混ぜて溶かす。(40℃)
- 4 湯せんから外し、溶けたチョコをゴムべらでボウルの壁に、なでつけるように混ぜながら冷水にあてて冷やしていく。ボウルの底にチョコレートが薄皮一枚の状態に張り付くようになったら(27℃)再び湯せんに2秒くらいあてて溶かして(29~31℃)ゴムべらで全体を混ぜ合わせ、チョコレートに艶が出ればテンパリングは完了。
- 5 コーティングする: (2)のアーモンドをボウルに入れ、テンパリングしたチョコレートを少量ずつ混ぜて全体にからめていく。チョコがアーモンド全体にからまり表面が固まったら、また少量のチョコを加えて混ぜる。この作業を5回~数回に分けてくりかえしながらアーモンドにコーティングしていく。途中でチョコが固まったら湯せんにあてて溶かしたりしながら作業すること。  
\*一度にたくさんのチョコをまぶすと作業が大変になりますよ。
- 6 アーモンドを半分に分け、ココアと粉糖をまぶし、出来上がり♪

