



今年のバレンタインは、本格トリュフを手作り！ 「大好き、ありがとう、これからもよろしくね」

チョコに託した気持ち、大切な人に伝わりますように…♪

チョコトリュフ (材料 約20個分)



【ガナッシュ】

クーベルチュールチョコレート (スイート) ……150g
生クリーム(35%) ……75ml
ラム酒、ブランデー、グランマニエなど ……小さじ2

【コーティング】

クーベルチュールチョコレート (スイート) ……250g
ココア、細かく砕いたナッツなど ……適量

<作り方>

- 1 ガナッシュを作る。クーベルチュールチョコを細かく刻んでボウルに入れ、小鍋で生クリームを沸騰寸前まで温めて加えて、ゴムべらで滑らかになるまで溶き混ぜる。
*チョコが溶けきらないときは湯せんにあてて溶かしましょう。
- 2 (1)にラム酒を加えて風味を付け、冷蔵庫で冷やし固めます。
- 3 (2)をスプーン2本でくり抜いて丸め、ラップを敷いたバットに並べて冷蔵庫で冷やす。
- 4 コーティング用にチョコをテンパリングする。チョコは細かく刻んでボウルに入れる。
- 5 (4)のチョコのボウルがちょうどはまる位のサイズの鍋に湯を張り、湯せんにしてチョコを溶かす。溶けてきたらチョコの温度を45~50℃になるまで、リミットを超えないように注意して、ゴムべらでゆっくりと混ぜながら溶かす。
- 6 温度が上がったら、湯せんから外し、水を張ったボウルに当てて混ぜながら25~27℃まで下げる。
- 7 次に、体温くらいのお湯に3秒ほどサツとつけて30~32℃に上げ、その状態をキープしながらコーティング作業を始めます。
*少量のお湯を入れたボウルに浮かせて置く。乾いたタオルの上に乗せて作業など。
- 8 まずは、コーティングチョコを少量手のひらに取って(3)のガナッシュの周りに付けて下塗りをする。
- 9 (8)の表面が固まったら、フォーク等にのせてコーティングチョコにくぐらせ、ココア、ナッツなどをまぶして出来上がり。

ホワイトトリュフ (材料 約18個分)



【ガナッシュ】

クーベルチュールチョコレート (ホワイト) ……150g
生クリーム(35%) ……50ml
無塩バター (柔らかくクリーム状のもの) ……10g
コアントロー、ディータ、キルシュなど ……小さじ2

【コーティング】

クーベルチュールチョコレート (ホワイト) ……250g
粉砂糖、ココナッツロング、砕いたナッツなど ……適量

<作り方>

- 1 ガナッシュを作る。クーベルチュールホワイトチョコを細かく刻んでボウルに入れ、生クリームを沸騰寸前まで温めて加えて、滑らかになるまでゴムべらで溶き混ぜる。
*チョコが溶けきらない場合は、湯せんにあてて溶かしましょう。
- 2 チョコが溶けたら、柔らかくなったクリーム状のバターを(1)に加えて混ぜる。
- 3 (2)にコアントローを加えて混ぜあわせ、冷蔵庫で冷やし固める。
- 4 (3)をスプーンなどで丸くり抜いて、ラップを敷いたバットに並べ、冷蔵庫で冷やす。
- 5 コーティング用にチョコをテンパリングする。チョコは細かく刻み、ボウルに入れる。
- 6 (5)のチョコのボウルがぴったりはまるサイズの鍋に湯を張り、湯せんにしてチョコを溶かす。溶けてきたらチョコの温度を40~45℃になるまで、リミットを超えないように注意して、ゴムべらでゆっくり混ぜながら溶かす。
- 7 温度が上がったら、湯せんから外し、水を張ったボウルに当てて混ぜながら24~25℃まで下げる。
- 8 体温くらいのお湯にサツとつけて28~29℃に上げて、その状態をキープしながらコーティング作業を始める。
- 9 (8)のチョコの少量を手のひらに取って(4)のガナッシュを転がして下塗りをし、表面が固まったら、コーティングチョコのボウルにくぐらせ、粉糖、ナッツ、などをまぶして出来上がり。

○仕上げ○

★とげとげ：コーティングしたら網の上のせて、固まりかけてきたら転がして網目模様をつける。

★ココア：ココアを広げたバットに入れて、バットを揺らすようにして全体にまぶす。

★ナッツ：刻んだナッツをバットに入れて、バットを揺すってまぶす。ココナッツロング、キャラメルクランチも同様。

★粉砂糖：溶けない粉糖を広げたバットに並べ、全体にまぶす。

★抹茶：抹茶10g+粉糖小さじ2を混ぜ合わせ、全体にまぶす。

※その他、ガナッシュをホワイト、コーティングをチョコにするなど、アレンジは自由。



★失敗しないために…★

テンパリングは何度もくりがえし可能です。

コーティングの途中でチョコの温度が下がりすぎる場合は最初からテンパリングしてやり直ししましょう。

コーティング作業する上で、テンパリングするチョコの分量は最低量で250gが基本。

余ったチョコは溶かして再利用OK。クッキングシートに乗せて冷やし固めれば板チョコになります。

チョコレートを扱うときには温度計が必須！温度計はゴムべらに輪ゴムでくり付けて作業するとよいです。湯せんする鍋とボウルは口径のサイズが同じものが適しています。

ガナッシュを作るボウルは小さめサイズが便利です。

