

「おうちカフェを楽しもう。」

# happy cafe recipe

ハッピーカフェレシピ



できあがり分量：約30個分

所要時間(およそ)：2時間

## 基本のプラリネチョコレート

ガナッシュクリームをクーベルチュールでカバーリングした最もオーソドックスなプラリネチョコレートです。流行のチョコレート転写シートを使用してプラリネの表面にデザインを施して楽しみましょう。

### 使用する道具

- ・ステンレスボール 3個(内2個テンパリング用)
- ・チョコレートフォーク3本刃
- ・温度計(100℃)(テンパリング用)
- ・ゴムベラ
- ・泡立器
- ・クッキングシート
- ・手なべ(生クリーム温め用)
- ・包丁など(ガナッシュカット用)

### 材料

- ・ワルツ クーベルチュールチョコレート スイート 400g  
(カバーリング用200g、ガナッシュ用200g)
- ・生クリーム(乳脂肪35%) 100ml
- ・オレンジリキュール(ブランデー、ラム酒でも可) 20ml
- ・チョコレート転写シート 必要枚数

### 下準備

- テンパリングに使用するステンレスボールは乾いたタオルなどで必ず水気を拭取っておきます。  
(フレークを使用しない場合はクーベルチュールは細かく刻んでおきます。)

### 作り方

- 【1】【カバーリング用チョコのテンパリング】別レシピの【基本】テンパリングをご参照ください。
- 【2】【ガナッシュ(センター)】フレーク状のクーベルチュールスイートをボールに入れます。
- 【3】手なべで生クリームを沸騰直前まで火にかけて【2】に加え、泡立器でなめらかになるよう素早く混ぜ合わせます。
- 【4】粗熱がとれたらリキュール類を加えよく攪拌します。ラップを敷いたバットに流し込み冷蔵庫で固めます。
- 【5】【プラリネチョコレート】チョコレート転写シートを3cm角の正方形にハサミで切っておきます。
- 【6】冷蔵庫で冷やし固めたガナッシュ(センター)を3cm角の正方形に包丁でカットする。
- 【7】カットしたガナッシュをチョコフォークにのせテンパリングしたチョコレートで上掛けしてカバーリングする。
- 【8】平らな場所にクッキングシートを敷き、カバーリングしたチョコレートを並べ、上掛けのチョコレートが固まる前に転写シートを貼り付けます。
- 【9】チョコレートがしっかり固まったのを確認してから転写シートを剥がして完成。

### ポイント

- ・別レシピの【基本】テンパリングをご参照ください。
- ・センターになるガナッシュクリームは冷えすぎないように注意します。(20℃以下にはしないように)
- ・完成したチョコレートは素手で持つと指紋が付きやすいので薄手のシリコン手袋などを使用すると光沢が保てます。