

「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40個分

所要時間(おおよそ)：2時間

ハートのプラリネチョコレート

チョコレートモールドを使用してつくる型抜きチョコレートです。ローストアーモンドが入ったガナッシュをセンターに入れ、ハートの形で仕上げた可愛らしいプラリネチョコレートができます。型抜きチョコレートは表面の光沢が自慢です。

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)
- ・温度計(100℃)(テンパリング用)
- ・ゴムベラ
- ・スパテラ
- ・泡立器
- ・クッキングシート
- ・ワルツポリ三角絞り袋
- ・E/T 孝義 口金 丸 #5
- ・川嶋工業チョコレートモールドハートピンク

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
- ・私の台所 ローストアーモンドダイス 30g

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。(フレッ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。)
- 絞り袋の端をハサミで切り、口金を入れます。
- チョコレートモールドを冷蔵庫で冷やしておきます。

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】【ガナッシュクリーム】フレッ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】生クリームを火にかけ沸騰させ【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】粗熱がとれたらローストアーモンド、リキュール類を加えよく混ぜ合わせます。
- 【5】【プラリネチョコレート】テンパリングしたチョコレートを冷やしておいたハート型モールドに流し、30秒待ちモールドの表面が固まったら余分なチョコレートをボールに戻します。
- 【6】絞り袋にガナッシュクリームを入れ、【5】の中央にガナッシュクリームを絞り入れます。
- 【7】【6】の上にテンパリングしたチョコレートを流し、型の表面を平らにならして固めます。
- 【8】チョコレートがしっかり固まったのを確認してから型から外して完成。

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。