

「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：使用したチョコレート分

所要時間(おおよそ)：技術によって異なります。

【基本】テンパリング-tempering-

テンパリング (tempering)は温度調整の作業を意味します。ココアバター含有量の多いクーベルチュールチョコレートを溶かして固める時に行います。テンパリングを行うことで、カカオマスとココアバターが融合して、ツヤのあるなめらかで口どけの良いチョコレートになるのですが、ただ湯せんにかけて溶かしただけではダメなのです。型から離れなかったり、くすんだり、灰白色のまだらや筋ができてしまいます。(ブルーミング現象またはファットブルームと言います。) その場合は【2】からやり直しができますので、がんばってテンパリングを成功させてください。

使用する道具

- ・温度計
- ・ボール(チョコレート用。湯せん用の鍋や冷却用のボールより大きめサイズがおすすめです。)
- ・鍋(湯せん用)
- ・ボール(冷却用)
- ・ゴムベラ

材料

- ・クーベルチュールチョコレート(スイート) / 必要量、作業のしやすさから400g以上がおすすめです。
- ※このレシピではクーベルチュールチョコレート(スイート)の場合をご紹介します。
- ※板状のチョコレートの場合は、細かく刻んでください。ワルツのクーベルチュールチョコレートは、あらかじめ刻んであるのでそのままお使いいただけます。
- ・氷(適宜)

作り方

- 【1】クーベルチュールチョコレートをボールに入れます。(板状のチョコレートの場合は細かく刻んでください。)
- 【2】【1】のボールを湯せんにかけて。湯せんの温度は60℃以上にしないこと。ゴムべらをゆっくり動かしながら、全体を溶かします。
- 【3】チョコレートが40～45℃になったら、ボールを湯せんから外し、今度は冷水に当てながら、チョコレートの温度を28℃まで下げます。気泡が入らないように、ゆっくりかき混ぜながら温度を下げしていきます。
- 【4】再びボールを湯せんにかけて、29～30℃に上げてできあがり。この温度を保ちながら作業します。

ポイント

- ・チョコレートの量が少ないと、温度変化しやすくテンパリングしにくいので、できるだけたくさん(400g以上)行いましょう。
- ・絶対に水分を入れないように注意しましょう。湯気にも注意です。
- ・湯せんにかける時、チョコレートの入った方のボールを大きいサイズにすると、水分や湯気が入るのを防止できます。
- ・ボールを湯せんからあげたら、必ず底を拭くこと。
- ・ボールおよび器具は、使用前によく水気を拭き取っておくこと。
- ・温度が60℃以上に上がると、チョコレートが変質してしまいますので注意しましょう。