

手塚治虫のチョコレート

レシピ監修・調理指導 エコール辻 東京 百野浩史 先生



苦味のあるチョコレートの内側には、ナッツとミルクチョコレートのフィリングをはさみ、なめらかな口どけと「カリッ」、「サクッ」と二つの食感を楽しめる板チョコレートです。

材料 ~ 幅 8cm×長さ 16cm×厚み 1cm のチョコレート型 3 枚分 ~

1/5

<ナッツとミルクチョコレートのフィリング>

アーモンド	50g 皮付きのもの
ヘーゼルナッツ	50g
砂糖	150g
ミルクチョコレート	100g

<チョコレート>

クーベルテュール	500g (300g と 200g に分ける。)
----------	--------------------------

※クーベルテュールとは、総カカオ分 35% 以上の製菓用チョコレートのこと。

作り方

Prepare 準備

- アーモンドを 180 度のオーブンで中心部分まで火が通るようにローストする。(10 分程度)
- ヘーゼルナッツを 180 度のオーブンで中心部分まで火が通るようにローストして薄皮を取り除く。
- ミルクチョコレートは細かく刻んでおく。
- クーベルテュールは細かく刻んでおく。

作り方

チョコレートの温度調節（テンパリング）を行う

Step 1 ステップ 1

刻んだクーベルテュール 300g をボウルに入れて 60°C程度の湯煎にあてて溶かす。



Step 2 ステップ 2

溶けたクーベルテュールの温度を計り、50°Cになれば湯煎から外し、残りの刻んだクーベルテュール 200g を加えて溶かしながら混ぜる。



Step 3 ステップ 3

ステップ 2 を 29 ~ 30°Cくらいまで温度を下げる。温度が高ければ冷水にあてて冷やす。



Step 4 ステップ 4

ステップ 3 を数秒間湯煎し、31 ~ 32°Cになるように混ぜる。

※作業中は、常に 31 ~ 32°Cを維持するように、お湯や水にあてて温度調節してください。



2/5

フィリングを作る

Step 5 ステップ 5

フードプロセッサーにローストしたナッツ類と砂糖を入れて数分間かくはんしてなめらかなペースト状にする。



Step 6 ステップ 6

刻んだミルクチョコレートをボウルに入れて、湯煎し、30°C位になるように溶かし、ペースト状になったナッツ類と混ぜる。



3/5

作り方

型に入れて固める

Step 7 ステップ 7

テンパリングしたクーベルテュールを、用意したチョコレート型の内側にはけを使って薄く塗り広げて涼しい場所に置く。



Step 8 ステップ 8

数分後(5分程度)、クーベルテュールが固まりかけたら、チョコレート型の内側からはみ出たクーベルテュールをカードなどで取り除く。



Step 9 ステップ 9

型に塗ったクーベルテュールが完全に固まれば、フィリングを型の内側にスプーンを使って型の高さより少しだけ低くなるように流し、固まるまで涼しいところに置く。



Step 10 ステップ 10

フィリングが固まればテンパリングしたクーベルテュールを型一杯まで満たすようにスプーンで流し、紙を1枚おいて紙の上からめん棒を転がしてクーベルテュールの上面を平らにして涼しい場所に置く。



Step 11 ステップ 11

クーベルテュールが固まれば、型を逆さに向けて、ゴムべらなどで軽く振動を与えて型から取り外す。



3/5

食べごろと保存方法

チョコレートは湿度を嫌いますので、温度の一定した涼しいところで保存してください。