

～“かいけつゾロリ”のチョコレート城～より

チョコレートのお城

レシピ監修 エコール 辻 東京 野口 恵 先生



ゾロリが夢見たチョコレートのお城…

原作者の原ゆたか先生が番組のために書きおろしてくれたイラストを元に、
いろいろなチョコレート菓子を使って楽しく作りました。
自由な発想で、あなただけのお城を作ってみてください。

材料

<土台・塔など>

スイートチョコレート

適量

そのほか、ミルクチョコレートなどお好みの製菓用
チョコレートをご用意ください。

<飾り付け>

市販のチョコレート菓子

適宜

お好みのチョコレート菓子をご用意ください。

チョコペン

適宜

お好みの色のもの

作り方

お城の型を準備する

Step 1 ステップ1

【塔】ラップの芯の片方の穴をラップでふさいで輪ゴムで
しっかり留め、内側に丸めたセロハンを入れる。



Step 2 ステップ2

そのほか、チューブアイスの容器など、作りたい形の型を
用意する。



Step 3
ステップ3

番組では24cmの丸いケーキ型で土台を製作。
(チョコレートはおよそ700g使用)。
お皿などを利用して良い。



チョコレートを準備する (テンパリング)

Step 4
ステップ4

チョコレートを湯煎で温め、溶かす。

- ※スイートチョコ 50～55℃
- ミルクチョコ 45～50℃
- ホワイトチョコ 40～45℃



Step 5
ステップ5

氷水の入ったボウルにあて、温度をいったん下げる。

- ※スイートチョコ 27～29℃
- ミルクチョコ 26～28℃
- ホワイトチョコ 26～27℃



Step 6
ステップ6

再び湯煎して温度を上げる。

- ※スイートチョコ 31～32℃
- ミルクチョコ 29～30℃
- ホワイトチョコ 29℃



Step 7
ステップ7

絞り袋に入れ、それぞれの型に流し、冷やしかためる。

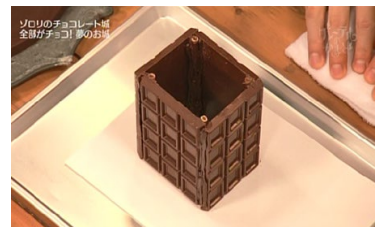
- ※チューブアイスの型は切り開いて出す。



組み立て

Step 8
ステップ8

チョコレート同士をくっつける時は、溶かしたチョコレートを使用。低い温度のものを使うと早く固まる。
板チョコの角など接着する面積が小さい場合は、間に棒状のお菓子を添えると安定する。
番組では、板チョコの塔にチョコウエハースで屋根を作って建物を製作。



Step 9
ステップ9

マフィンなどスポンジ生地にチョコレートを接着する場合はチョコクリームを使う。
※ふんわりチョコシュークリームのレシピを参照

Step10
ステップ10

お好みのチョコレート菓子の色や形を生かして、
自由な発想で楽しく飾り付けてください。
最後に、お好みの色のチョコペンでデコレーション
すると仕上がりがアップ!



食べごろと保存方法

保存が難しいため、完成したら早めに召し上がってください。
シュークリームは当日中に。

～“かいけつゾロリ”のチョコレート城～より

ふんわりチョコシュークリーム

レシピ監修 エコール 辻 東京 野口 恵 先生



ゾロリが「飛び込んで沈みながら食べる」ような、ソフトな生地を目指しました。サラダ油を加えるのがポイント。
チョコクリームはお城を組み立てるとき、スポンジ生地とチョコレート菓子を接着するのにも使います。

材料 ～ 直径8cm 約7個分 ～

<シュー生地> チョコレート風味のシュー

水	150ml	
サラダ油	38ml	
牛乳	15ml	
塩	1g	
小麦粉	70g	薄力粉
ココアパウダー	3g	純ココア
卵	105g	

<チョコクリーム>

牛乳	125ml	
ビターチョコレート	25g	
ココアパウダー	10g	
牛乳	75ml	
砂糖	45g	グラニュー糖
コーンスターチ	17g	
バター	8g	食塩不使用

作り方

Prepare
準備

- 小麦粉、ココアパウダーはふるっておく。
- オーブンを200℃に温めておく。

シュー生地

Step 1

ステップ1

水、サラダ油、牛乳、塩を鍋に入れ、火にかけて沸騰させる。

Step 2

ステップ2

火を止めてふるった小麦粉とココアパウダーを一気に加え、へらで表面がなめらかになるまでまとめる。

Step 3

ステップ3

火をつけて全体に再加熱する。

Step 4

ステップ4

生地をボウルに移して溶いた卵を数回に分けて加え、硬さを調節する。

Step 5

ステップ5

シュー生地を直径13mmの口金をつけた絞り袋に詰めて、バター(分量外)を塗ったプレートの上に直径6cmの大きさに等間隔に絞り出す。

Step 6

ステップ6

霧吹きをして指で形を整え、200℃のオーブンに入れて約35分焼く。

チョコクリーム

Step 7

ステップ7

ボウルにコーンスターチ、グラニュー糖を入れて混ぜ合わせ、冷たい牛乳75mlで溶く。



Step 8

ステップ8

鍋で牛乳125mlを温め、そこにココアパウダー、ビターチョコレートをを入れて溶かす。泡立て器で混ぜながら沸騰直前まで温める。



Step9 ステップ9

泡立て器で混ぜながらステップ7を加え、沸騰させる。
※底からしっかり混ぜ、焦げ付きに注意する。



Step10 ステップ10

沸騰したら火を止めてバターを混ぜる。



Step11 ステップ11

清潔なボウルに移して、氷にあてて混ぜながら一気に冷やす。
冷えてなめらかな状態になれば氷から外す。

組み立て

Step12 ステップ12

冷めたチョコレートシューに切り込みを入れて、
チョコクリームを詰める。



食べごろと保存方法

作りたて、もしくは冷蔵庫で冷やしてから、当日中にお召し上がりください。