

～林家正蔵のチョココロネ～より

チョココロネ・抹茶コロネ

レシピ監修 エコール 辻 東京 小野 達也 先生



落語家の林家三平、正蔵親子がお好みのチョココロネです。ほんのり甘い菓子パン生地に、ほろ苦いおとなの味わいのチョコクリームをたっぷり詰めて。和の風味の抹茶クリームも作りました。細いほう、太いほう、どちらから食べますか？

材料 ～ 10コ分 ～

<パン生地 >

小麦粉(強力粉)	200g	
小麦粉(薄力粉)	50g	
上白糖	62g	
塩	3g	
スキムミルク	4g	
コンデンスミルク	12g	
バター	12g	
ショートニング	12g	なければバター(同量)でも可。バターの風味が強くなります。
卵	45g	
生イースト	10g	
水	105g	

<チョコクリーム>

牛乳	500g	
砂糖	110g	
スイートチョコレート	60g	
コーンスターチ	50g	
ココアパウダー	30g	
バター	20g	
ブランデー	20ml	

<抹茶クリーム>

牛乳	250ml	
生クリーム	250g	乳脂肪分42%のもの
砂糖	150g	
抹茶パウダー	5g	
コーンスターチ	50g	

<コロネ型>

厚紙	10枚
アルミホイル	適量
サラダ油(型に塗る用)	30ml

作り方

Prepare 準備

- 小麦粉は合わせてふるっておく
- バターは常温にしておく
- オーブンを190℃に温めておく

コロネの型を作る

Step 1 ステップ1

厚紙を半径14~15cmほどの扇型(90度)に切る。



Step 2 ステップ2

円錐状に丸め、ホチキスで止める。



Step 3 ステップ3

アルミホイルで表面を包む。



パン生地を作る

Step 4 ステップ4

ボウルに小麦粉、上白糖、塩、スキムミルクを入れ、泡だて器でよく混ぜる。



Step 5
ステップ5

水、生イースト、コンデンスミルク、卵を加え、手で混ぜ合わせる。
粉けがなくなったら、作業台に出す。



Step 6
ステップ6

両手を大きく前後に動かして、手のひらで生地を作業台におしつけるようにこねる。



Step 7
ステップ7

生地をひとつにまとめ、持ち上げて台にたたきつけ、手前に軽く引っ張ってから向こう側に返す。



Step 8
ステップ8

生地の向きを90度変える。



Step 9
ステップ9

ステップ7~8の作業を繰り返し、台にたたきつけながら生地の表面がなめらかになるまでこねる。



Step 10
ステップ10

パン生地を一部取り、指先で伸ばし、膜が出来るのが確認出来たら(グルテン膜)、パン生地を台に広げる。

Step 11
ステップ11

生地バターとショートニングを加え、一緒にちぎるようにしながら、なじませる。



Step 12
ステップ12

両手を大きく前後に動かして、手のひらで生地を作業台におしつけるようにしてこねる。
生地がまとまってきたら、ステップ7~8と同様に、台にたたきつけるようにこねる。



Step13
ステップ13

生地を一部取って、指先で伸ばし、薄い膜が確認出来ればこね上がり。(ステップ10と同様)



Step14
ステップ14

生地を丸くまとめてボウルに入れる。室温で1時間程度発酵させる。

分割、成形する

Step15
ステップ15

パン生地を10等分(1個 約50g)にする。



Step16
ステップ16

5個(天板で一度に焼ける分)を軽く丸めて、15分程度常温で休ませる。



Step17
ステップ17

残りは、丸めず切り分けた状態でバットに並べ、表面が乾かないようにして、冷蔵庫に入れておく。

※発酵が進まないようにするため

Step18
ステップ18

ステップ16の休ませたパン生地を丸め、軽く平らにする。生地の3分の1くらいのところで折り返し、反対側も同様にして3つ折にする。

さらにそれを半分に折って、細長い形にする。



Step19
ステップ19

両手を使って転がし、少しずつ左右に広げるように約50cmまで伸ばす。

※自分の手の親指から小指までの長さを把握しておく、目安になって便利

※最初に折り込んでおかないと、きれいに伸びません



Step 20
ステップ20

コロネ型に巻きつける。
まず型に薄くサラダオイルを塗る。
型の細いほうに生地をつけ、その端を押さえるように巻いていく。
最後の部分は前にまいた生地に押し付けて、その部分を下にして天板に置く。
巻くときに、生地をさらに伸ばさないようにすること。



Step 21
ステップ21

スチームを入れた30℃のオーブンで1時間ほど発酵させる。



パンを焼く

Step 22
ステップ22

190℃のオーブンで12分ほど焼く。

Step 23
ステップ23

型を外し、常温で冷ます。

Step 24
ステップ24

残りの生地も同様に成型し、焼く。

チョコクリームを作る

Step 25
ステップ25

砂糖、コーンスターチ、ココアパウダーをボウルでよく混ぜ合わせる。



Step 26
ステップ26

牛乳を鍋に入れ、人肌程度まで温める。
一旦火を止めて、合わせておいた粉類をふり入れ、よく混ぜる。



Step 27
ステップ27

スイートチョコレートを入れ、底から混ぜながら弱火～中火でクリーム状になるまで加熱する。
パンに詰めたあと流れないように、やや固めにしあげる。
※焦げやすいので注意



Step 28
ステップ28

火を止めて、熱いうちにバターとブランデーを加えて混ぜる。



Step 29
ステップ29

バットに流し、ラップを密着させて冷やす。



抹茶クリームを作る

Step 30
ステップ30

砂糖、抹茶パウダー、コーンスターチをボウルでよく混ぜ合わせる。



Step 31
ステップ31

牛乳と生クリームを鍋に入れ、人肌程度まで温める。
一旦火を止めて、合わせておいた粉類をふり入れ、よく混ぜる。



Step 32
ステップ32

底から混ぜながら弱火～中火でクリーム状になるまで加熱する。
パンに詰めたあと流れないように、やや固めにしあげる。
※焦げやすいので注意



Step 33
ステップ33

バットに流し、ラップを密着させて冷やす。

組み上げ、仕上げ

Step 34

ステップ34

冷えたクリームをボウルに移し、泡だて器やへらでクリーム状になるまで、よく混ぜる。

Step 35

ステップ35

絞り袋に入れ、焼き上がったパン生地に絞り入れる。



食べごろと保存方法

当日中に食べるのがおすすめです。