

～ナポレオンのクロカマンド～より クロカマンド、ショコラ・ショー

レシピ監修 エコール 辻東京 中濱尚美先生



ローストしたアーモンドをキャラメリゼし、その上からダークチョコレートを丁寧にコーティング。
カリッと香ばしく、甘さも上品。ナポレオンが愛したチョコレートを堪能してください！

材料 ～ 30～40個分 ～

<アーモンドのキャラメルがけ>

皮付きアーモンドホール	125g
水	10ml
グラニュー糖	25g
無塩バター	6g

チョコレート(製菓用)	300g	カカオ70%のもの
-------------	------	-----------

<ショコラ・ショー>

水	50ml	
グラニュー糖	10g	
ココアパウダー	15g	無糖のもの
牛乳	150ml	
生クリーム	50ml	
チョコレート(製菓用)	65g	カカオ分が高めのもの

作り方

Prepare
準備

- 皮付きアーモンドを170℃で15分ローストしておく
- チョコレートを溶かしておく

アーモンドのキャラメルがけを作る

Step 1
ステップ1

鍋に水、グラニュー糖をいれ、115℃まで煮詰める。
115℃になったら、火を止める。



Step 2
ステップ2

ローストしたアーモンドを入れ、よく混ぜる。



Step 3
ステップ3

アーモンドの表面に再結晶した砂糖がついたら、中火にかける。



Step 4
ステップ4

アーモンドの表面にある砂糖が溶け、キャラメル状になったら、火を止めてバターを加え、よく混ぜる。



Step 5
ステップ5

オーブンペーパーの上にアーモンドを取り出し、フォークなどで1個ずつバラバラになるようにわかる。



Step 6
ステップ6

粗熱が取れたら、乾燥剤をいれて保存する。

チョコレートの調温作業を行う

Step 7
ステップ7

チョコレートを湯せんで50～55℃まで温める。



Step 8
ステップ8

水をはったボウルにあて、27～28℃に温度を下げる。



Step 9
ステップ9

再び湯せんにつけ、31～32℃の適温になったら、紙などにチョコレートをつけて固まるかを確認する。



組み上げ

Step 10
ステップ10

ボウルにアーモンドを入れ、調温したチョコレートを少量加え、よく混ぜる。
表面のチョコレートが固まったら、チョコレートをさらに加える。



Step 11
ステップ11

ステップ10を6回くらい繰り返す。



Step 12
ステップ12

調温したチョコレートにステップ11のアーモンドを2～5粒くぐらせる。



Step 13
ステップ13

紙の上に取り出し、固める。



ショコラ・ショーを作る

Step 14
ステップ14

鍋にココアパウダーとグラニュー糖を合わせたものと水を入れ、よく混ぜる。



Step15
ステップ15

火にかけ、溶けたら牛乳と生クリームを加え、温める。



Step16
ステップ16

チョコレートを加え、よく混ぜる。



食べごろと保存方法

冷暗所で保存。

5日ほどを目安に食べて下さい。

ショコラ・ショーは出来たてを召し上がり下さい。