

～名探偵ポアロのチョコレート～より
ボンボン・ショコラ

レシピ監修 エコール 辻 東京 中濱 尚美 先生



名探偵ポアロの大好物、チョコレート。

ガナッシュをコーティングして作るパヴェ・ショコラと、型に流し込んで作る宝石のようなボンボン・ショコラ。
 とろけるガナッシュがぎっしり詰まった、2種類のボンボン・ショコラをお楽しみあれ。

材料 ～ パヴェ・ショコラ(ガナッシュ入りのコーティングしたもの) 2.5×2.5cm 30個分
 フランボワーズ・ガナッシュ入り(型に流し込んで作るもの) モールド型 20個分 ～

<パヴェ・ショコラ>

チョコレート(製菓用)	150g	カカオ分61%
生クリーム 38%	125g	
無塩バター	25g	

チョコレート(製菓用)	500g	<コーティング用> カカオ分56%以上のもの
-------------	------	------------------------

<フランボワーズ・ガナッシュ入り>

ラズベリー(フランボワーズ)ピュレ	30g	
生クリーム 38%	54g	
無塩バター	3g	
チョコレート(製菓用)	23g	カカオ分56%
ミルクチョコレート(製菓用)	83g	カカオ分40%
ラズベリー(フランボワーズ)リキュール	3g	

チョコレート(製菓用)	500g	<仕上げ用> カカオ分56%以上のもの
-------------	------	---------------------

作り方

Prepare
 準備

- 型の中を紙タオルで拭いておく
- バターを常温にもどしておく

ガナッシュを作る

Step 1
ステップ1

鍋に生クリームを入れて沸騰させる。



Step 2
ステップ2

ボウルにいれたチョコレートに注ぎ入れ、混ぜ合わせる。
(分離したらハンドブレンダーで混ぜる)



Step 3
ステップ3

30℃くらいになったら、やわらかくしたバターを加え混ぜる。



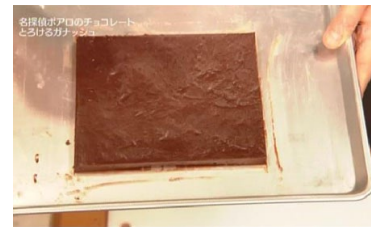
Step 4
ステップ4

1cm厚になるように型にながし、常温で一日置いておく。



Step 5
ステップ5

型からぬく。



コーティングする

Step 6
ステップ6

31～32℃に調温したチョコレートをガナッシュの表面に薄く広げる。
反対の面も同様に行う。



Step 7
ステップ7

温めた包丁で2.5cm角にカットし、切り離しておく。



Step 8 ステップ8

調温したチョコレートに浸し、余分なチョコレートを落とす。



Step 9 ステップ9

紙の上に置き、固まったらチョコレートでデコレーションする。



フランボワーズ・ガナッシュを作る

Step 10 ステップ10

鍋にラズベリーピューレ、生クリーム、バターを入れ、沸騰させる。

Step 11 ステップ11

ボウルに2種類のチョコレートを入れ、ステップ10を注ぎ入れて混ぜる。

Step 12 ステップ12

リキュールを加え、混ぜる。

仕上げ (フランボワーズ・ガナッシュ入り)

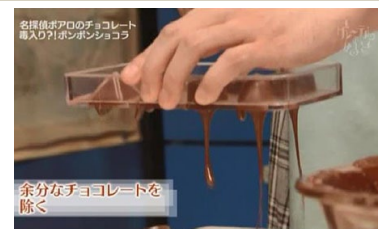
Step 13 ステップ13

型に調温したチョコレートを流し、振動を与えて気泡をぬく。



Step 14 ステップ14

型を裏返して叩き、余分なチョコレートを落とす。



Step15 ステップ15

表面についた余分なチョコレートをとり、固まるまで置いておく。



Step16 ステップ16

約30℃に調温したフランボワーズ・ガナッシュを絞り袋に入れ、型の8分目程度まで絞り出す。
軽く型を叩きつけ、空気を抜く。



Step17 ステップ17

ガナッシュが固まったら、調温したチョコレートを表面に流し、余分なチョコレートを落とす。

Step18 ステップ18

チョコレートが完全に固まったら、型から外す。



食べごろと保存方法

チョコレートが固まったら食べごろです。冷暗所で保存し、5日以内に召し上がってください。