

～マザー・テレサのチョコレート～より

## チョコレート

レシピ監修 エコール 辻 東京 中濱 尚美 先生



宗教や人種をこえて、貧しい人々のために生涯を捧げたマザー・テレサ。特別な日に人々に手渡していたのがチョコレート。聖女と呼ばれたマザー・テレサにささげるチョコレートをご賞味ください。

### 材料 ～紅茶のボンボンショコラ 約64個分 チョコレートのバラ 4個分～

#### <紅茶のボンボンショコラ>

水	40ml	
アール 그레이の茶葉	12g	
生クリーム	180g	乳脂肪分38%
水あめ	15g	
スイートチョコレート(製菓用)	200g	カカオ分56%(ステップ5)
ミルクチョコレート(製菓用)	90g	カカオ分41%(ステップ5)
無塩バター	20g	

スイートチョコレート(製菓用)	500g	コーティング用 カカオ分56～65% (ステップ8、10)
-----------------	------	----------------------------------

転写シート	2.5cm角 64枚
-------	------------

#### <チョコレートのバラ>

ホワイトチョコレート	125g
水あめ	40g
シロップ	20ml

## 作り方

Prepare  
準備

- 無塩バターを常温にもどしておく
- グラニュー糖と水を1:1で沸騰させて冷やしておく(シロップ)
- ステップ8の前にコーティング用スイートチョコレートの調温作業をしておく

紅茶のボンボンショコラを作る

Step 1  
ステップ1

鍋に水を入れ、沸騰させる。  
アールグレイの茶葉を加え、ふたをして1分ほど蒸らす。



Step 2  
ステップ2

生クリームを加え、沸騰させる。  
ふたをして5分蒸らす。



Step 3  
ステップ3

茶葉をしっかりこす。



Step 4  
ステップ4

鍋に**ステップ3**と水あめを入れ、沸騰させる。



Step 5  
ステップ5

チョコレートに注ぎ、中心から混ぜる。



Step 6  
ステップ6

やわらかくしたバターを加え、混ぜる。



Step 7  
ステップ7

透明なフィルムかオープンペーパーの上に型枠を置き、  
**ステップ6**を流してパレットナイフで1cm厚にならし、  
常温で固める。(約半日から1日)



## Step 8 ステップ8

型枠から外し、調温したコーティング用チョコレートを両面に薄く広げる。  
(広げた上にオーブンペーパーを置き、ひっくり返して裏面に広げる)



## Step 9 ステップ9

温めた包丁で2.5cm角にカットし、ひとつずつを離して置く。



## Step 10 ステップ10

調温したコーティング用チョコレートにくぐらせ、余分なチョコをおとし、紙の上におく。



## Step 11 ステップ11

2.5cm角に切った転写シートを上へのせ、平らなもので上から押さえる。



## Step 12 ステップ12

チョコレートが固まったら、転写シートをはがす。



## チョコレートのバラを作る

## Step 1 ステップ1

40℃に溶かしたホワイトチョコレートに水あめを加えて混ぜる。  
シロップを加えて混ぜる。



## Step 2 ステップ2

ラップに包み、1日常温に置く。  
(脂が出てきたら、冷えてから混ぜ込む。)



Step 3  
ステップ3

固まったら、40gを手でもんで柔らかくする。



Step 4  
ステップ4

棒状にし、16等分にする。



Step 5  
ステップ5

1個はしずく型に成形する。  
残りの15個を丸め、ビニールの間に挟み、てのひらで軽くつぶす。



Step 6  
ステップ6

指を1本あて、指の外側部分を薄く広げる。



Step 7  
ステップ7

厚みのある方を下にして中心(しずく型)に1枚ずつ巻きつける。



Step 8  
ステップ8

花びらに動きをつけて仕上げる。



食べごろと保存方法

冷暗所に保存し、5日以内にお召し上がりください。