

チョコクルミ

作業時間
約35分

材料 (クルミ100g分)

- クルミ … 100g
- 上白糖 … 35g
- 水 … 15g
- バター (食塩不使用) … 10g
- クーベルチュールチョコ スイート … 100g
- ココアパウダー (または粉砂糖) … 適量

■下準備

- 生クルミの場合は 170 度で約 7 分ローストします。



作り方

- 1 【クルミのキャラメリゼ】 フライパンに上白糖と水を入れ、中火にかけ沸騰させます。大きな泡が全体に広がりシロップの色が薄い茶色になってきたら、バターを入れ溶かします。溶けたら火を止め、クルミを入れて全体に混ぜたらオーブンシートに広げ、冷まします。
- 2 【チョコレート进行溶かす】 ボールにクーベルチュールチョコを入れ、湯せんにかかけます。ゴムベラをゆっくり回しながら、全体を均一に溶かします。(テンパリングを行なうとさらに GOOD)
- 3 【チョコレート进行からめる】 ボールに①のクルミのキャラメリゼを入れます。②で溶かしたチョコレートを4~5回に分けて入れ、その都度ゴムベラですっかり混ぜます。冷蔵庫で2~3分ずつ冷やし、休ませながら作業します。チョコレートをかけ終わったら、仕上げにココアパウダーをまぶします。

基本のテンパリング

1. クーベルチュールチョコをボールに入れ、湯せんにかかけます。
湯せん温度は60度以上にしないよう気をつけ、ゴムベラをゆっくり動かしながら、全体を均一に溶かします。
2. チョコレートが**40~45度**になったら、ボールを湯せんから外し、今度は冷水に当て、チョコレートの冷却温度を**27度**まで、ゆっくり混ぜながら温度を下げます。
3. 再びボールを湯せんにかけて、**30~31度**に上げて出来上がり。
この温度を保ちながら作業します。

クルミだけではなくアーモンドに変えても GOOD !

