

手作りの気持ちを伝えよう！

バレンタインチョコレート+「和」のレシピ

講師／監修：小野栄司さん（風流和菓子 岡埜）

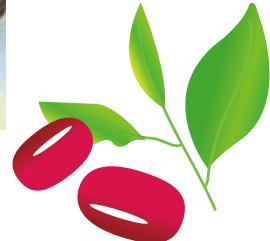
宇都宮市池上町4-3 TEL 028-633-3566

営業時間：9:00～19:00 定休日：無休

講師の小野さんは、「とちぎマイスター」の称号を持つ菓子職人。創業80年を超える宇都宮市の老舗菓子店「岡埜」で、四季折々の風情を表した和洋菓子をつくり続けています。小豆や梅干し、わさび、ゴボウなどを使った「和」のチョコレートは、匠のオリジナルレシピ。ティータイムのデザートにも喜ばれる大人のためのスイーツです。



バレンタイン和のチョコレート



【材料】

ビターチョコレート
ホワイトチョコレート
ごぼう（砂糖漬け）
大納言小豆
白いんげん豆
抹茶（練りきり）
3色ゼリー（寒天・上白糖）
梅干し（種を取りペースト状にする）
A わさび（練りわさび可）
あずき餡
氷
※分量は、作る量により適宜加減する

アドバイス

光沢があるなめらかなチョコレートに仕上げるコツは、しっかりとテンパリング（温度調整）すること。チョコレートを溶かすときの温度に注意しましょう。また、コーティング用のガナッシュを多めに用意しておくと、それぞれの材料にきれいにコーティングすることができます。いろいろな食材と、ガナッシュとの相性を試してみましょう。

【作り方】

★チョコレートを溶かす

- 1 チョコレートを包丁で細かく刻みボウルに入れる。※ボウルは必ずステンレスの乾燥したものを使用する。
- 2 鍋に湯を沸かし、1を湯せんにかけチョコレートを溶かしていく。沸騰させずに60℃程度のお湯で、ボウルを湯につけないよう注意しながら溶かす。（テンパリング：ビターチョコレートは41～42℃、ホワイトチョコレートは39℃くらいになったら湯せんからはずし、29℃まで温度を下げて使用する）

★型抜きチョコレートをつくる

- 1 クッキングシートに溶かしたチョコレートを流す。
- 2 チョコレートが固まりきる前に型を押し、くり抜く。
- 3 くり抜いたチョコレートが、クッキングシートの上で固まるのを待つ。

★ガナッシュをつくる

- 1 生クリームを沸騰させる。※チョコレートと生クリームの比率は5:4。お酒などを加える場合には、生クリームの量を調整する。
- 2 チョコレートを湯せんしながら、沸騰した生クリームを加えよく混ぜ合わせる。
- 3 Aをそれぞれ加え、3種類のガナッシュを作る。
 - ①梅干し+ホワイトチョコレート
 - ②わさび+ホワイトチョコレート
 - ③あずき餡+ビターチョコレート
- 4 よく混ぜ合わせたら湯せんから外し、氷を入れたひとまわり大きいボウルの上に置き、冷やしながら固さを調整する。
- 5 ごぼうはフォークで刺して、あずきなどの細かいものはフォークなどの上にのせスプーンでチョコレートをかけながらコーティングする（ホワイトチョコレートには白いんげん豆、ビターチョコレートには大納言小豆がおススメ）。ガナッシュはくり抜いたチョコレートで挟む。
- 6 クッキングシートを敷いたバット（裏返して使用）などの平らな場所に並べ、冷えて固まったら完成。