The making of chocolate

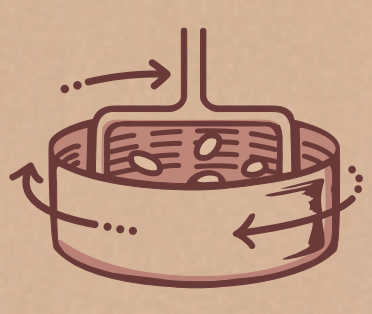
カカオ豆が、チョコレートになるまで

1.カカオ豆を焙煎する

原産国から届いたカカオ豆は状態を確認しながら手作業で選別を行います。ロースターと呼ばれる機械で熱風をあて、カカオ豆を丁寧にロースト(焙煎)します。この工程で、発酵によって生まれた酢酸の酸味のある香りが和らぎ、糖やアミノ酸が加熱されることで、カカオ特有の豊かな香りへと変化していきます。

2.冷ます

焙煎を終えたカカオ豆は、攪拌しながらゆっくりと冷まします。



3.砕く

冷却を終えたカカオ豆は、粗く砕いていきます。

4.皮と実を分ける

砕かれたカカオ豆からは、自然と皮(ハスク)が剥がれます。風の力を使って、皮と実(ニブ)を選別します。

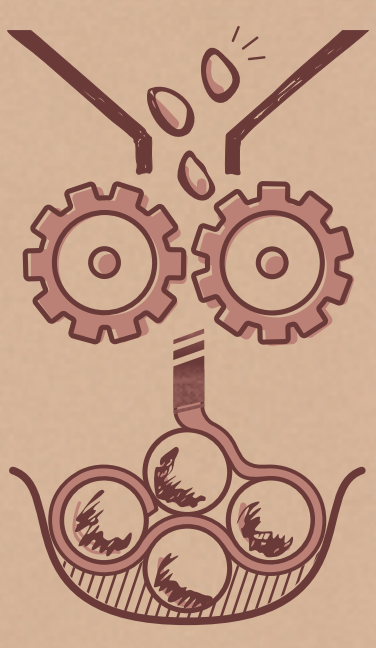
豆知識：ハスクとは

カカオハスクとは、カカオ豆(種)の皮の部分にあたります。食用には向きませんが、カカオならではの香りや色をしっかりと感じられるのが特徴です。バニラビーンズでは、このハスクも無駄にすることなく、香りや色を楽しめるグッズやドリンクへと加工し、カカオを余すことなく活用しています。

ハスク商品について、詳しくはこちら 》

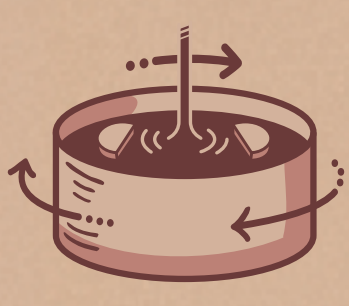
5.すり潰して ペースト状にする

ニブはグラインダーですり潰され、中に含まれている油脂分がにじみ出ることによってペースト状の「カカオマス」になります。



6.摩擦で滑らかな ペースト状にする

カカオマスと砂糖などその他の材料を、リファイナーへ投入します。磨砕によって粒子が細かくなり、なめらかな質感へと近づいていきます。



7.練り上げて酢酸を飛ばす

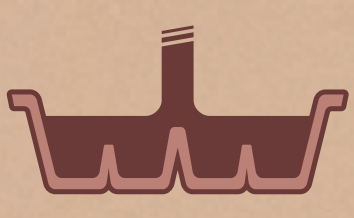
十分になめらかになったカカオマスは、コンチングマシンでじっくりと練り上げます。この工程で残っていた酢酸を飛ばし、味わいを整えていきます。

8.温度調整をして 滑らかにする

チョコレートはテンパリングマシンに入れ、繊細な温度調整を行います。この工程によって、なめらかな口どけと美しい仕上がりが生まれます。

豆知識：テンパリングとは

テンパリングとは、カカオの結晶を整えるための大切な工程です。温度を適切にコントロールすることで結晶を安定させ、口どけの良い、なめらかなチョコレートに仕上げます。



9.型に流し込む

液状になったチョコレートを型に流し込み、揺らして空気を抜いた後、冷やし固めます。

10.チョコレートを 包装する

こうして完成したタブレットショコラは、一枚ずつ手作業で丁寧に巻紙を施し、店頭へと並びます。

豆知識：ホワイトチョコとココア

カカオ豆は油脂分を多く含み、プレスマシンで搾ることで油脂(カカオバター)とココアケーキに分けることができます。白い色をしたカカオバターに砂糖などを加えることで、ホワイトチョコレートが生まれます。一方、ココアケーキを粉状に加工することでココアパウダーになります。

チョコレート作り、体験してみませんか？

詳細はこちらから