

## 【チョコレートにとって基本的なこと】目次

### 序文

#### つくる前に

## 1 チョコレートってなんだろう（基礎知識）

チョコレートの種類と特徴

カカオの実からチョコレートができるまで ―― チョコレートの製造工程

植物としてのカカオについて

チョコレートの歴史

## 2 ボンボンのベースとなるもの

### ブラリネ

ブラリネ・オ・ザマンド

ローラーにかける場合

ブラリネ・オ・ノワゼット

ピーカンナッツのブラリネ

ブラリネ・オ・ザマンド・セザム

### ジャンドウージャ

ジャンドウージャ・ノワール・オ・ザマンド

ジャンドウージャ・レ・オ・ノワゼット

### ガナッシュ

ガナッシュ・ノワール

手動でつくる

フードカッターでつくる

真空超高速フードカッターでつくる

### フォンダン

パート・ダイヤモンド・コンフィズール

キャラメル・ムー

ヌガー・ド・モンテリマール

## **パート・ド・フリュイ**

洋梨のパート・ド・フリュイ

パッションフルーツのパート・ド・フリュイ

## **3 ショコラティエの基本作業**

### **テンパリング**

なぜ温度調整が必要なのか？

チョコレートの溶かし方、冷やし方

テンパリングのプロセス

- 1 テーブルテンパリング
- 2 氷水を使う
- 3 刻んだチョコレートを加える

テンパリングのテスト

### **ガナッシュの型流し、分割**

型に流す

ギターで分割する／包丁で分割する

### **ボンボン・ショコラのコーティング**

シートでつやを出す

マシンでコーティングする場合 ―― エンローバーを使う

### **型どり**

基本の型どり ―― ブラックチョコレートで

ピストレ + 型どり ―― ホワイトチョコレートで

色粉 + 型どり ―― ミルクチョコレートで

蓋をする

## **4 ボンボンいろいろ**

### **01 ボンボン・クラシック**

コアントロー風味のトリュフ

ムスカディーヌ

マンディヤン・クラシック  
ジャンドウージャ入りマンディヤン  
チョコレートチュイル  
枝つきブランデーチェリー  
アーモンドダイズのキャラメリゼ

## 02 ボンボン・ムーレ（型どりするもの）

パッションフルーツ  
キャラメル・シトロン・ヴェール  
ノワゼット・アルマニャック  
デュオ・フランボワーズ  
ブランデー・チェリー

## 03 ボンボン・アンロベ（コーティングするもの）

パヴェ・ル・コルドン・ブルー —— 転写シートをつけるタイプ  
パレ・ヴァニユ —— シートで模様をつけるタイプ その1  
ユズ —— 色のプレート + ストリーの模様  
ブラリネ・ノワゼット・ヌガティーヌ —— ヌガティーヌをトッピング  
ブラリネ・オ・ザマンド・フィユティーヌ —— ナッツをトッピング  
ピーカンナッツ・ブラリネ・トンカ —— ストリーの模様  
キャラメル・キャフェ・シナモン —— シートで模様をつける その2  
ガナッシュ・キャフェ・オランジュ —— シートでつやを出す + 色粉で飾る

## 04 ボンボン・オリジナル

キャンディ —— コンフィ（糖菓）  
トマト・バジリック —— 甘さ + 塩味（シュクレ・サレ）  
ジンジャー・バルサミコ —— 酸味 + 甘み（エーグル・ドゥ）

## 05 バー・チョコレート

柑橘風味のバー・チョコレート —— 樹脂製型で型どりする  
バー・キャラメル・アマンド —— コーティングするタイプ

## 06 ダブレット・フーレ

ブラリネ・アマンド・セザム入りタブレット  
パッションフルーツとジャンドウージャ入りタブレット

## 07 ブーシェ

ロッシェ・レ

ブーシェ・ポワール

## 5 チョコレートを焼き菓子・生菓子に生かす

### 【ボワソン（飲み物）】

ユズ風味のコールドチョコレートドリンク

スパイス風味のホットチョコレートドリンク

### 【ガトー・ヴォワヤージュ（焼き菓子）】

ジャンドウージャ風味のティグレ

チョコレートとクリのケーキ

モワルー・ショコラ・フランボワーズ

アーモンドとグリオットのチョコレートケーキ

ヘーゼルナッツ入りブラウニー

### 【プティ・ガトー】

チョコレートとヘーゼルナッツのシュークリーム

チョコレートとライムのタルトレット

ショコラ・フランボワーズ

### 【アントルメ】

アプリコットとホワイトチョコレートのアントルメ

キャラメルとチョコレートのアントルメ

アールグレイとチョコレートのビュッシュ

### 【ヴェリーヌ（グラスデザート）】

ブラックチョコレートと赤いフルーツのヴェリーヌ

エキゾチック風味のキャラメルとチョコレートジュレのヴェルーヌ

## 6 チョコレート飾りとピエス

チョコレート飾り、ピエスをつくる時に

## 1 ブラック・ショード

天板とチョコレートの準備

エヴァンタイユ（扇形）

〔エヴァンタイユ応用〕

花 a

花 b

タリアテッレ

シガレット

コルネ形

## 2 ブラック・フロワード

プティ・ガトーに／巢

## 3 いろいろなチョコレートプレート

波模様のプレート

縞模様のプレート

色のプレート

## 4 そのほかの飾り

スティック状

リング状

涙形

網状筒

コイル状 A

コイル状 B

棒状

## 5 ピエス用の飾り

〔花のパーツと葉〕

花びら A

花びら B

花びら C

葉 A

葉 B

めしべ

[花 —— 組立て]

花A

花B

花C

## ピエス

ボンボニエール（ボンボンの容器）

子ども用ギフト

ヴァレンティン

パック（復活祭）

## ピストレ

ピストレの配合

ホワイトチョコレートのピストレ

ミルクチョコレートのピストレ

ブラックチョコレートのピストレ

色粉のピストレ

ピストレのアパレイユのつくり方

## 色粉の使い方、色のつくり方

チョコレート用色粉

基本の色粉4色

基本の5色をつくる

色粉のチェート —— 色を組み合わせる

## チョコレートの作業に使う道具