

【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

ジャンドゥージャ

ジャンドゥージャ・ノワール・オ・ザマンド

ジャンドゥージャ・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・フリユイ

洋梨のパート・ド・フリユイ

パッションフルーツのパート・ド・フリユイ

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
アーモンドサ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・ヴァニニュー 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 プーシェ

ロッシェ・レ

プーシェ・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)]

ジャンドゥ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・シヨード

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・フロワッド

プティ・ガトーにノ巣

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

ヴァレンタイン

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

色粉のチャート 色を組み合わせる

チョコレートの作業に使う道具