

【ショコラ・ジャポネ】目次

プロローグにかえて
本書でつくる前に

第1章 カカオを知り、イマジネーションにつなげる

「カカオはフルーツだ」
マダガスカルで出会ったカカオ3品種
カカオの「品種」「産地」
製造は「発酵」から
乾燥
海を渡り、ロースト
流動体に
チョコレートができあがる
フェアトレード

第2章 ボンボンショコラのクリエーション

スペシャルビター

ガナッシュをつくる
フードプロセッサーでガナッシュをつくる
ステファンでガナッシュをつくる
真空のロボクーブでガナッシュをつくる
ギッターカットでの成形
流して固める
ギッターでカット
コーティング
チョコレートを製造する環境
ボンボンショコラを保管する環境
製造したボンボンショコラの保管
チョコレートをテンパリングする

マーブル法
氷水の冷却法
室温におく方法
シード法
電子レンジを使う方法

カカオを味わう楽しみ

スペシャルミルク
サンビラーノ 75%
サンビラーノミルク 51%
グランカカオ
ダニエル

アルコールが導く なめらかな口溶け

シャンパントリュフ
ハバナラム
スモーキー
スプリングバンク
ルージュ

フルーツの香り、酸味、果肉を感じる

カシス
パッション
ライチ

ナッツが香るプラリネのセンター

プラリネ ノワゼット
プラリネ アマンド
プラリネ 白胡麻&マカダミア
プラリネ ココナッツ&アーモンド

キャラメル、ハチミツのムーなガナッシュ

キャラメル ブール サレ
キャラメル ミルク
キャラメル エキゾチック
ミエル サパン

香りをマックスに抽出し、閉じ込める

シナモン
バニラ
カフェビター
ジンジャー
ギルティーローズ

敬愛する料理人へのオマージュ

パプリカ&サンギーヌ
T O - B A - O

日本人のDNAが創る

抹茶
一休
米こうじ味噌
京番茶
柚子
黒七味 — Y A B A I —
ふきのとう
黒大豆醤油
金胡麻
S A K É
N I N J A

第3章 ショコラの虜になる菓子 —— 乳化に導かれて

ショコラショー パプアジー 70%
ショコラショー ドミニク 72%
ショコラフロワ フランボワーズ
ショコラショー 抹茶
テリーヌドゥショコラ ヘッコンダ
蒸し焼きショコラ
フィナンシェショコラ
フィナンシェショコラ フランボワーズ
フォナンシェショコラ パッションフルーツ

名もなき菓子

小山チーズ+ショコラ

チョコレートバーガーファクトリー

コンフィチュール マンジャリフランボワーズ

コンフィチュール パッションジヴァラ

エスプーマ 軽い泡

グラスショコラ

ソルベショコラ

「気持ち」をつなぐパッケージ

エピローグ