

## 【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