

チ	ヨ	コ	レ	ー	ト
---	---	---	---	---	---

# ボンボンシヨコラの基礎

## ガナッシュ理論



Atelier S Liaison

Atelier S Liaison とくもとさところ

## ガナッシュとは？

生クリーム又は牛乳とチョコレートを乳化させてペースト状にしたもの

### 水分

生クリーム

牛乳

フルーツピューレ

植物性クリーム

抽出液

アルコールなど



チョコレート

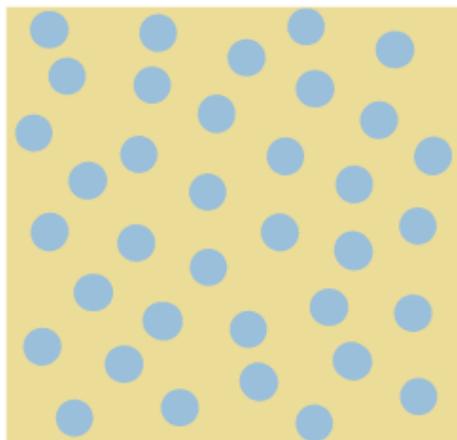


乳化

## 乳化とは？

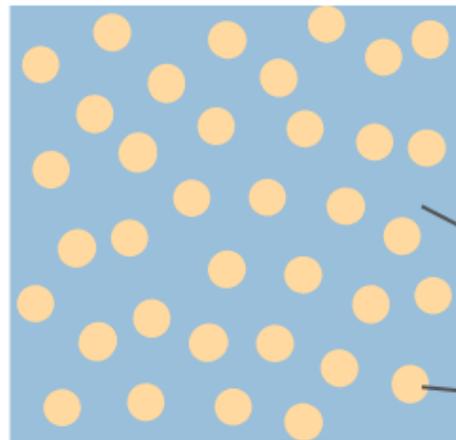
「水」と「油」という本来は混ざりあわない性質のものが混ざりあって一方が微粒子となって、もう一方の中に分散している状態をさします

油中水滴型



バター、ラード  
チョコレートなど

水中油滴型



マヨネーズ、生クリーム  
ドレッシングなど

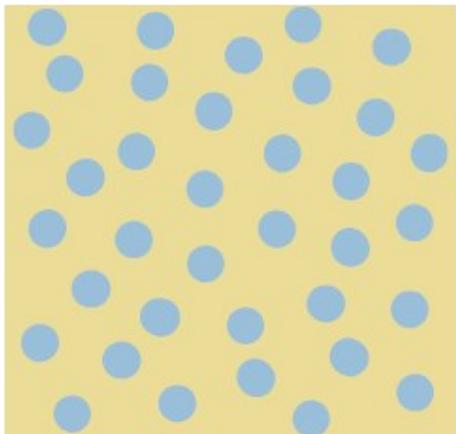
つまり...

ガナッシュは  
水中油滴型の乳化物

水分

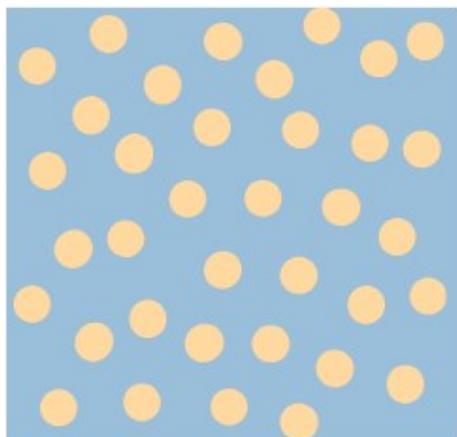
油

## 油中水滴型



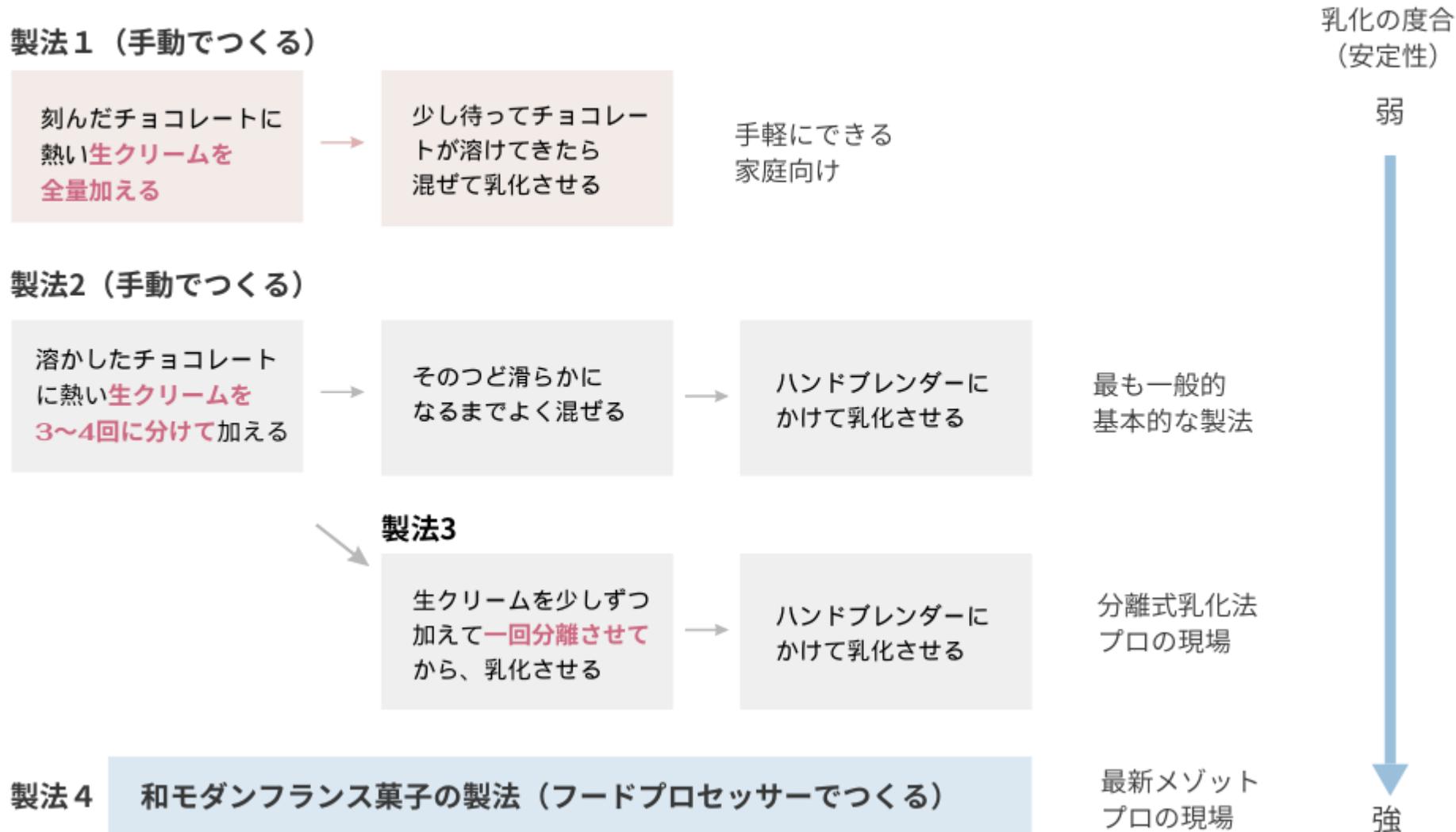
油にガナッシュを  
入れて混ぜても  
混ざらない

## 水中油滴型



水にガナッシュを  
入れて混ぜると  
しっかり混ざる

# ガナッシュの主な製法



## 和モダンフランス菓子のガナッシュ最新メゾットとは？

テンパリングしたチョコレートを使って  
フードプロセッサーで作る新しいメゾットです

### メリット

- ✓ 初心者でもプロと同じように作れる
- ✓ 余分な空気が入りにくい
- ✓ 乳化が非常に強く安定性が最も高い
- ✓ 結果、賞味期限が長くなる



劣化のリスク  
少なく販売できる

完成度が高く  
おいしい！



# 和モダンフランス菓子のガナッシュの手順と考え方



- ① 一緒に入れて4~5分攪拌 **36°C**になる



- ② バターを入れて1分攪拌



完成!

# ボンボンショコラの素材

## バター（無塩）



チョコレート味わいを生かすため非発酵の無塩バターを使用します。風味が強い発酵バターは使用しません。冷たいバターをガナッシュに加えるとかたまりが残るため室温（16～20℃が目安）に戻しておきます。

## 生クリーム



乳脂肪35%の動物性脂肪のクリームを選びます。高脂肪の生クリームは分離しやすくなり、テクスチャーが変わります。レシピ指定の乳脂肪のものを準備ください。

## 水あめ（グルコース）



穀物やいも類のでんぷんを糖化酵素で分解して作ったとろみのある甘味料。ガナッシュにはサラサラしたタイプが適しています。「DE」とは？でん粉がどのくらい分解されているのかを表した指標にDE（Dextrose Equivalent）があります。DEが低いものほど粘度が強く、高いものほど甘味が高く保水性がある。一般的な水飴はDE45～47が多い。ガナッシュにはDE60が適している。

ガナッシュのメインとなる材料です。

その他、コーヒー豆、紅茶、洋酒、オレンジフラワーウォーター、ココナッツピューレ、洋梨のピューレなど様々な副材料を加えたバリエーションを紹介します。

## マンジャリ64%



### ブラックチョコレート

マダガスカル産のカカオのみを使用しクリオ口種のブレンドで、赤い果実を思わせる爽やかな香りが特徴です。甘さを抑えめで、酸味があります。フランボワーズ、イチゴなどのベリー類、紅茶(アールグレイ)、ベルガモットとも相性が良い。

## カライブ66%



### ブラックチョコレート

カリブ諸島のカカオ特有の豊かな風味と、アーモンドなどのローストナッツを思わせる香ばしさが特徴です。カカオ分は66%ですが決して苦味がきついということではなく、上品なカカオの香りとビター感を感じるチョコレートです。甘さを抑えたい時に最適です。

## タナリヴァ・ラクテ 33%



### ミルクチョコレート

生産量の限られたマダガスカル産のカカオのみを使用。砂糖の甘さは控えめでミルクィなキャラメルの香りと、ほのかな酸味のバランスが特徴。

## イボワール35%



### ホワイトチョコレート

天然バニラ使用のクリーミーなチョコレート。甘さが抑えられたミルクと砂糖をバランスよくブレンドし、バニラの繊細な香りが特徴。フルーツとの相性が良く、香りの弱い繊細な素材を活かすのに最適。

## クーゲル・ホワイト



ホワイトチョコレートを使用したヴァローナの業務用クーゲル。中心が空洞になっているので、中にガナッシュを詰めるだけで、簡単にトリュフが作る。サイズは直径約26mm(開口部直径約10mm)、約2.6g。

**ヴァローナのチョコレートを使用  
各チョコレートの個性が生きる  
ボンボンショコラを紹介します。**

# テンパリング・ボンボンショコラ作りに使用する器具

ポリプロピレンボウル



MATFER PPミキシングボウル 24mm  
[HTTPS://AMZN.ASIA/D/4SQ1ORS](https://amzn.asia/d/4SQ1ORS)

温度計



放射温度計と芯温度計  
両方必要です

ショーレックスシート



乳白色の食品用ポリエチレンのシート  
折って保管ができ扱いやすい  
OPPシートでもよい

ゴムベラ



一体型タイプがおすすめ

アルコールスプレー



パストリーゼ77  
シートを台に密着させたり  
水を使わずチョコレートの作業ができる

パレットナイフ



テンパリングテストに使う  
カードでもよいが、アングルパレット  
なら台にチョコレートがつかない

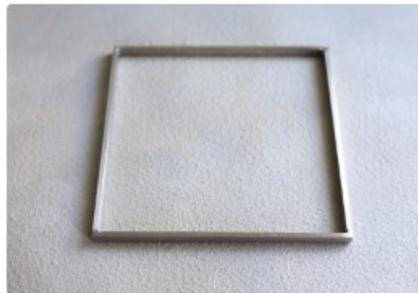
# テンパリング・ボンボンショコラ作りに使用する器具

ヒートガン



風の温度・風量の調整ができる工具  
1~3℃チョコの温度を上げるときや  
器具の温度を調整するとき使う  
ドライヤーで代用可能

生チョコ用カードル



講座で使用するサイズ  
サイズ内寸：200×200×高10mm  
ガナッシュは24時間固めるため  
一度に数種類つくるなら個数が必要

フードプロセッサー



講座のガナッシュ作りには必須  
クイジナートフードプロセッサー  
M Lサイズどちらでも可能  
Lは穴から温度をはかりながら攪拌できる

ストラクチャーシート



ボンボンショコラの表面に  
凹凸の模様をつけるシート  
様々な模様がそろそろ

ものさし



ガナッシュのカットで  
大きさをはかるちきで使用  
平らにする器具としても使える

ラクレットパスカル



チョコレートを平らにのばしたり  
生地の厚みを調整する器具  
買う必要はないがあると便利で  
生産効率上がる

# チョコレートの保存方法

冷暗所 12～18℃（一定に保つ）

理想の湿度 40～60%（限度70%）

光・空気・香り移りに注意し、密閉遮断できる袋に入れる。

## 家庭で保存するときのアドバイス

チョコレートは34℃で溶け始めるため、通常は冷蔵庫での保管は避けるべきですが、**夏は野菜室**を使うことを検討ください。シュガーブルームのリスクがあるので、焼き菓子に使うと良いです。**ワインセラー**があれば、理想の18℃で保管できます。ただし、室温との差が±7℃を超えると結露の原因になるため、季節に合わせて温度調整します。

## ボンボンショコラの賞味期限 AW（水分活性）とは？

講座のボンボンショコラの賞味期限の目安は45日です。

ただし、完璧な仕上がりで適切に保存した場合です。

保存性を示す指標としてAw（水分活性）があります。

水分活性は0～1で表され、自由水のない製品は0

自由水のみで構成される純水は1となります。



水分活性測定器

### Aw別の賞味期限

Aw0.90超：10～15日

Aw0.85超：最大3週間

Aw0.85～0.80：45～60日

Aw0.80～0.75：60～80日

Aw0.70～0.65：6～9か月

Aw0.60未満：微生物は増殖しない

設定する賞味期限に合わせて配合は変わる