

♪ エコアのガスでうまがまん♪

コンロ料理

トリュフチョコレート



材料：2人分

ガナッシュ

- A. ミルクチョコレート・・・50g
- B. 生クリーム・・・20cc
- B. はちみつ・・・5g
- B. オレンジジュース・・・小さじ1.5
- C. バター・・・5g



コーティング用

- D. ミルクチョコレート・・・50g
- ココアパウダー・・・適量
- 粉砂糖 チョコスプレッド・・・適量



- ① A チョコレートは細かく刻み、C バターは常温に戻しておく。小鍋に B 生クリームとはちみつ、オレンジジュースを加えて弱火にかける。混ぜながらまわりがふつふつと軽く沸騰したら火を止める。

ポイント

この時、ガス台の便利な湯沸かし機能を使うと、ふつふつとした状態でお知らせしてくれます。



- ② 温めた生クリーム類を刻んだチョコレートに3～4回に分けながら加え、その都度よく混ぜる。最後にバターを加え、乳化するまでよく混ぜ合わせる。

ポイント

チョコレートが溶けきらない時は湯煎にかけて溶かす。混ぜるときは空気が入らないように混ぜましょう。



- ③ ボウルの底を冷水につけ、粗熱をとりながらゴムベラでゆっくりと混ぜる。粗熱が取れたらラップをかけ、冷蔵庫又は涼しい場所に置いておく。



- ④ 時々混ぜながら、チョコレートがモッタリしたらティスプーンなどで形を整え、そのまま冷蔵庫で冷やし固める。(目安：指にくっつかない程度だが柔らかい状態) 指で触れてチョコが手につかなければ冷蔵庫から取りだし、手の平で丸めてガナッシュをつくる。



- ⑤ D のチョコレートを刻み、ボウルに入れて、50～60°C程度のお湯で湯煎にかけ、滑らかになるまで溶かす。丸めたガナッシュを溶かしたチョコにくぐらせてコーティングし、チョコが固まるまで網などに並べる。



- ⑥ コーティングしたチョコが固まったら、ココアパウダーや粉糖、キャラメルランチなどまぶす。