

仕調の楽しい食卓～ショコラ・マンディアン

材料（直径約 4 cm 約 40 枚分）

スイートチョコレート （クーヴェルチュール）	300 g
ドライアプリコット	約 10 個
クルミ	約 20 個
レーズン アーモンド ピスタチオ	各約 40 粒



<作り方>

トッピングの準備をする

1. アーモンドとクルミは 170℃のオーブンで色づいて香ばしくなるまで焼く。クルミの方が早く焼けるので、うっすら色づいたら先に取り出す。



2. クルミは半分に、ドライアプリコットは 1 / 4 に切る。アーモンドとピスタチオはホールで使う。ピスタチオは、薄皮がついていれば湯むきして、よく乾燥させておく。むき実はそのままでよい（焼かなくてよい）。レーズンもそのまま使う。

チョコレートを調温（テンパリング）する

3. チョコレートを刻んでボウルに入れ、湯煎にかけて静かに混ぜながら溶かす。温度を上げすぎたり、チョコレートに水気（湯気）が入らないように気をつける。



4. 50～55℃になったら、ボウルの底を冷水につけながらよく混ぜて、28℃に冷ます。



5. 再び湯煎にかけ、31～32℃に上げる。この温度を保つように保温しながら使う。



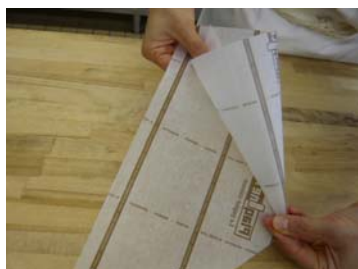
※ミルクチョコレートの場合は、溶かすときは45℃、27℃に冷まし、29℃に上げて作業する。
ホワイトチョコレートの場合は、溶かすときは45℃、26℃に冷まし、29℃に上げて作業する。

6. 紙をバットや板の上に敷き、調温したチョコレートを紙の絞り袋（コルネ）で直径2～3cmに丸く絞る。



※紙の絞り袋の作り方：

オープンペーパーなどの長方形（ここでは 30×40cm 位の大きさが必要）の紙を用意し、対角線で切って直角三角形にする。直角になっている頂点から斜辺へ垂直線をおろした点が先端になるように円錐形に巻き、端を中に折り込む。チョコレート詰めたら、詰め口を折り返して閉じ、先端をはさみで切って絞り出す。



7. 何個か絞ったら、チョコレートが固まる前にバットや板に振動を与え、4cm くらいの大きさにチョコレートを広げる。
8. 縁が少し固まってきたら、準備したトッピングを彩りよく置いてゆく。
※トッピングの種類や量は好みで。
9. 3～5をくり返し、涼しいところに置いてチョコレートが完全に固まったら、紙からはがす。

