

五郎島金時トリュフチョコ

2022 年 2 月 24 日 (木)

18g×24 個分 製作時間 50 分程

ガスコンロ・電子レンジ・冷蔵庫を使います。

【材料】

卵黄	1 個 (20g)
トレハロース	12g (グラニュー糖でも可)
ブランデー	10g (入れなくても可)
生クリーム	70g
ホワイトチョコ	145g
さつまいも	200g
ホワイトチョコ	200g (カバーリング用)



【作り方】

- ① さつまいもの皮を剥き、約 1 cm 幅に切って、6 分間電子レンジ (700W) にかける。網でうらごしする。
- ② 卵黄、トレハロース、ブランデーを混ぜながら、ねっとりするまで加熱する。
- ③ 生クリームを沸騰させ、ボウルでホワイトチョコと合わせてガナッシュをつくる。
- ④ まず②と③を混ぜ、①も混ぜる。冷蔵庫で寝かせる。
- ⑤ 10g に分割して、冷蔵庫で冷やしてから形を整え、さらに冷蔵庫で冷やす。
- ⑥ 湯煎したホワイトチョコ (カバーリング用) をゴムベラで混ぜ、テンパリングする。
テンパリングとは、チョコレートに含まれるカカオバターの結晶を安定した状態にする温度調節のことです。目安は 45 度→24 度→27 度。
- ⑦ カバーリング (⑤を 1 つずつ⑥に入れ、ホワイトチョコをかけ、冷やす) する。

