

Vol.7 手作りトリュフチョコ



ラッピンググッズ ★トレーカップキット クラシックレター
(★印の商品は、TOKUTOKUYA で購入できる商品です。)

道具

- ★計量カップ ★包丁 ★まな板 ★ボウル ・鍋
- ★オープンシート ★泡立て器 ★ティースプーン
- ★ゴムべら ★バット

材料

直径2.5cmのトリュフ 約15~20個分

【ガナッシュ】

- ★ビッグミルクチョコレート 150g
- ・生クリーム 70cc

【コーティング用】

- ★ビッグミルクチョコレート 100g

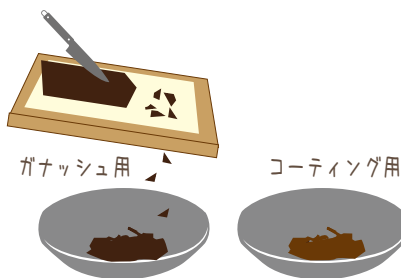
【仕上げ用】

- ★トッピングココアパウダー 適量

Step 1 **下準備**

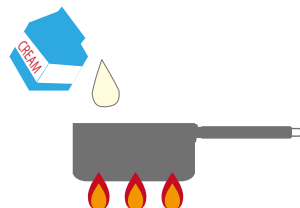


1 まな板の上にオープンシートを敷く。



2 ①のまな板でガナッシュ用のチョコレートとコーティング用のチョコレートをそれぞれ細かく刻む。ガナッシュ用、コーティング用それぞれボールに入れておく。

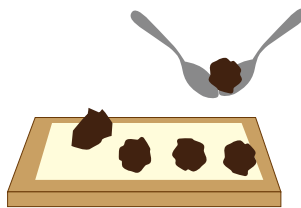
Step 2 **ガナッシュを作る**



3 生クリームを鍋に入れ、中火にかけ沸騰直前まで温める。



4 ③の生クリームを刻んだチョコレートを入れたボウルに一気に注ぎ泡立て器で混ぜ合わせる。チョコが溶けてクリーム状になるまで混ぜる。その後、涼しい所に置いて、もったりするまで冷やす。



5 スプーンで④のガナッシュをすくい、オープンシート敷いたまな板の上に同じ大きさになるよう並べる。そのまま冷蔵庫で15~30分冷やす。



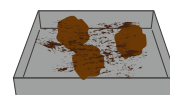
6 冷蔵庫で冷やしたガナッシュを手のひらで団子状に丸める。(手を冷やして丸めるとチョコが溶けない)



7 コーティング用のチョコレートを約50~55℃のお湯で湯煎にかけて溶かす。



8 手のひらに溶かしたチョコレートをのせ、その上にガナッシュボールをのせて、転がしながらコーティングする。



9 ⑧のガナッシュをバットにいれたココアの中で転がして、表面にまぶして出来上がり。ラッピングしてプレゼントに!

