

手作りの気持ちを伝えよう！

## バレンタインチョコレート+「和」のレシピ

講師／監修：小野榮司さん〔風流和菓子 岡埜〕

宇都宮市池上町4-3 TEL 028-633-3566  
営業時間：9:00～19:00 定休日：無休

講師の小野さんは、「とちぎマイスター」の称号を持つ菓子職人。創業80年を超える宇都宮市の老舗菓子店「岡埜」で、四季折々の風情を表した和洋菓子をつくり続けています。小豆や梅干し、わさび、ゴボウなどを使った「和」のチョコレートは、匠のオリジナルレシピ。ティータイムのデザートにも喜ばれる大人のためのスイーツです。



## バレンタイン和のチョコレート

## 【材料】

ビターチョコレート  
ホワイトチョコレート  
ごぼう(砂糖漬け)  
大納言小豆  
白いんげん豆  
抹茶(練りきり)  
3色ゼリー(寒天・上白糖)  
└ 梅干し(種を取りペースト状にする)  
A わさび(練りわさび可)  
└ あずき餡  
氷

※分量は、作る量により適宜加減する

## 【作り方】

## ★チョコレートを溶かす

- 1 チョコレートを包丁で細かく刻みボウルに入れる。※ボウルは必ずステンレスの乾燥したものを使用する。
- 2 鍋に湯を沸かし、1を湯せんにかけチョコレートを溶かしていく。沸騰させずに60℃程度のお湯で、ボウルを湯につけないよう注意しながら溶かす。(テンパリング：ビターチョコレートは41～42℃、ホワイトチョコレートは39℃くらいになったら湯せんからはずし、29℃まで温度を下げて使用する)

## ★型抜きチョコレートをつくる

- 1 クッキングシートに溶かしたチョコレートを流す。
- 2 チョコレートが固まりきる前に型を押し、くり抜く。
- 3 くり抜いたチョコレートが、クッキングシートの上で固まるのを待つ。

## ★ガナッシュをつくる

- 1 生クリームを沸騰させる。※チョコレートと生クリームの比率は5:4。お酒などを加える場合には、生クリームの量を調整する。
- 2 チョコレートを湯せんしながら、沸騰した生クリームを加えよく混ぜ合わせる。
- 3 Aをそれぞれ加え、3種類のガナッシュを作る。
  - ①梅干し+ホワイトチョコレート
  - ②わさび+ホワイトチョコレート
  - ③あずき餡+ビターチョコレート
- 4 よく混ぜ合わせたら湯せんから外し、氷を入れたひとまわり大きいボウルの上に置き、冷やしながら固さを調整する。
- 5 ごぼうはフォークで刺して、あずきなどの細かいものはフォークなどの上へのせ Spoon でチョコレートをかけながらコーティングする(ホワイトチョコレートには白いんげん豆、ビターチョコレートには大納言小豆がおススメ)。ガナッシュはくり抜いたチョコレートで挟む。
- 6 クッキングシートを敷いたバット(裏返して使用)などの平らな場所に並べ、冷えて固まったら完成。

## アドバイス

光沢があるなめらかなチョコレートに仕上げるコツは、しっかりとテンパリング(温度調整)すること。チョコレートを溶かすときの温度に注意しましょう。また、コーティング用のガナッシュを多めに用意しておく、それぞれの材料にきれいにコーティングすることができま。いろいろな食材と、ガナッシュとの相性を試してみましょう。