

葡萄の里トリュフチョコレートレシピ



クーベルチュールチョコレート (マドンダ)	400g・200g
フレッシュ生クリーム	280ml
ブランデー	40ml
ココアパウダー	150g

必要な道具

ハカリ・計量カップ・包丁・まな板・鍋・泡立て器・ボウル (大・小) 各1つ
ゴムベラ・温度計・バッド・ラップ・手袋・(ビニール袋で代用可)

作り方

- 1 クーベルチュールチョコレートは均等に細かく刻んで400g・200gに分け400gを湯煎(45℃～48℃)にかけ溶かす。

湯煎の目安

チョコレート 400g⇒15～20分 チョコレート 200g⇒10～15分

ポイント

チョコレートは均等に刻むと溶ける時間を短く、なめらかに溶けやすい。

チョコレートに水が入らないように、チョコレートを入れるボウルの水分は必ず拭き取り湯煎にかける時も絶対に水が入らないように注意してください。



- 2 鍋に生クリームを入れ加熱する。(95℃～98℃)
湯煎にかけたチョコレートの中に生クリームを流し込み混ぜ合わせる

ポイント

ボウルの中心から外へ向かって混ぜると合わせやすい。



- 3 ブランデーを入れ混ぜ合わせ
冷蔵庫に入れ、手で丸められる位になるまで冷やす。(ガナッシュの出来上がり。)

ポイント

平らなバットにラップを敷きチョコレートを流し冷やすと短時間で固まり、ラップごと取り出せ、容器にチョコレートが残らない。



4 12g に分け丸めていく。(50 個)

ポイント

粉糖を手のひらに少量取り丸めるとチョコレートが手につきにくくなります。



5 残りの 200g のチョコレートを湯煎にかけ溶かす。(45℃～48℃)

溶かしたチョコレートを少量手に取り丸めたガナッシュに、下ぬりし、乾くまでしばらく置く。

6 バットにココアパウダーを広げ

下ぬりしたガナッシュにもう一度チョコレートをぬりココアパウダーの上に入れていく。



ポイント

ガナッシュを丸めたらチョコレートを 2 回ぬると、仕上がりが綺麗に出来上がります。

ココアパウダーを全体にまぶしたら乾くまであまり動かさない。

7 出来上がり。



ポイント

カカオの結晶を安定させ、味、香りをまろやかにする為、
24～36 時間程寝かせます。通常 10℃～15℃、夏場は冷蔵庫へ
生クリームは純乳脂肪ホイップクリームをお使いください。
より葡萄の里の味に近づけます。
作業する室温は 18℃～25℃を目安に、作業性が保たれます。

アレンジ

*葡萄の里のガナッシュレシピに室温に戻したバター（無塩）40g を
入れるとよりコクが出て美味しくなります。

*黒胡椒 1g、カルダモン 1g を入れるとスパイシーでダンディーなトリュフ
チョコレートに変身します。