

**神戸スイーツ・コンソーシアム in 東京**  
**Kobe Sweets Consortium in Tokyo**

**チャレンジド・プログラム Vol.3**  
**第6回 テキスト**

**実技:トリュフ**

**実演:マンディアン**

**講師:白岩忠志**

# トリュフ

ひとりぶん  
(1人分)

はいごう  
＜配合＞

## ●ガナッシュ

チョコレート (大東カカオ <small>だいとう</small> スペリオールヴェルジェ)	250g
生クリーム (タカナシ販売 <small>はんばい</small> クレームドゥース)	188g
バター (タカナシ販売 <small>はんばい</small> 特選・北海道 <small>ほっかいどう</small> バター食塩不使用 <small>しょくえんふしよ</small> )	25g
水あめ <small>みず</small>	20g

## ●コーティング用チョコレート よう

パータグラッセ (大東カカオ <small>だいとう</small> )	250g
カカオマス (大東カカオ <small>だいとう</small> )	75g
サラダ油 <small>あぶら</small>	13g

## ●仕上げ しあ

ココア (大東カカオ <small>だいとう</small> )	500g
----------------------------------	------

つくりかた  
＜作り方＞

- ① 生<sup>なま</sup>クリームとバターをナベに<sup>い</sup>入れて<sup>と</sup>溶かす。
- ② 刻<sup>きざ</sup>んだチョコレートに水<sup>みず</sup>あめを<sup>くわ</sup>加えて<sup>と</sup>溶かす。
- ③ ②に①を<sup>くわ</sup>加える。
- ④ ③をバットに<sup>なが</sup>流し、<sup>れいぞうこ</sup>冷蔵庫で<sup>ひ</sup>冷やし<sup>かた</sup>固める。
- ⑤ ④が<sup>かた</sup>固まったら、<sup>かた</sup>型で<sup>ぬ</sup>くり抜く。
- ⑥ パータグラッセ、カカオマス<sup>ど</sup>を<sup>と</sup>40度に<sup>と</sup>溶かし、<sup>あぶら</sup>サラダ油<sup>くわ</sup>を加えて<sup>と</sup>コーティング<sup>よう</sup>用<sup>つく</sup>チョコレートを作る。
- ⑦ <sup>ぬ</sup>くり抜いた④に、⑥の<sup>よう</sup>コーティング用<sup>て</sup>チョコレートを<sup>て</sup>手で<sup>ひょうめん</sup>表面につける。
- ⑧ ⑦を<sup>うえ</sup>ココア<sup>ころ</sup>の上に<sup>ひょうめん</sup>転がし、<sup>ひょうめん</sup>表面に<sup>ひょうめん</sup>ココアをつける。
- ⑨ <sup>この</sup>お好みで<sup>この</sup>ナッツ、<sup>この</sup>ドライフルーツを<sup>うえ</sup>上に<sup>うえ</sup>のせる。
- ⑩ <sup>れいぞうこ</sup>冷蔵庫で<sup>ひ</sup>冷やし<sup>かた</sup>固める。

## マンディアン

### はいごう ＜配合＞

テンパリングしたチョコレート

できりよう  
適量

アーモンド ひらせ（平瀬フーズ）

できりよう  
適量

ドライアンズ ひらせ（平瀬フーズ）

できりよう  
適量

干しブドウ ひらせ（平瀬フーズ）

できりよう  
適量

### つくりかた ＜作り方＞

- ① テンパリングしたチョコレートをしほ ぶくろ い絞り袋に入れ、しほ だ搾り出す。
- ② ナッツ、きざ刻んだドライフルーツをのせる。
- ③ ひ かた冷やし固める。

きょうさんきぎょう じゅんぶどう けいしやうりやく  
協賛企業(順不同 敬称略)

- だいとう かぶしきがいしゃ  
・大東カカオ株式会社
- はんばいかぶしきがいしゃ  
・タカナシ販売株式会社
- かぶしきがいしゃひらせ  
・株式会社平瀬フーズ

～メモ～