



Truffe Blanc & Ganache

とろける食感とリッチな味わいが最高！



今月のレポーター
下山 育子さん
千歳高校出身
製菓パティシエ科1年



今月の先生
村本 和則先生
本校製菓実習講師

材 料

トリュフ・ブラン

ホワイトチョコレート… 180g
生クリーム…………… 75cc
牛 乳…………… 30cc
ブランデー…………… 13cc
《仕上げ用》…………… 1片
ホワイトチョコレート… 400g
粉 糖…………… 適量

生チョコ

スイートチョコレート…100g
ビターチョコレート(カカオマス) 20g
生クリーム…………… 75cc
ブランデー…………… 10cc
《仕上げ用》
ココア…………… 適量

作り方 ー トリュフ・ブラン ー



牛乳と生クリームを手鍋に入れて沸かし、チョコレートを入れて溶かす。

▶在校生アドバイス
チョコレートはあらかじめ細かく砕いておきましょう。沸騰直前で火を止めてからチョコレートを加えるのがポイント！



空気が入らないように中心からゆっくり混ぜる。



ツヤが出るまで混ぜた後、ブランデーを入れさらに混ぜ合わせガナッシュを作る。



ポウルまたはパットに流し、冷蔵庫で冷やし固める。



④が固まったら、手に粉糖をつながら一口大に丸める

▶在校生アドバイス
体温でガナッシュが溶けるので、丸めるときはできるだけすばやく。氷水を用意して手を冷やしても良いですが、水気はしっかり拭き取りましょう！



⑤を、溶かしたホワイトチョコレートにくぐらせてコーティングする。

▶在校生アドバイス
コーティング用のチョコレートはしっかりテンパリングしておきましょう！
※テンパリング：チョコレートを温せんにかき混ぜながら溶かし（50℃くらい）、練るよう混ぜながら温度を下げていく（28℃くらいまで）。再び少しづつ温度を上げて（32℃未満）よく練り、ツヤのある状態に仕上げる。



7-A：仕上げに粉糖をまぶす。



仕上げた状態。

7-B：コーティングしたチョコレートが固まらないうちに、網の上で「の」の字を書くように転がして、角をつけて仕上げる。

▶在校生アドバイス
角をつけるときは、チョコレートが固まる前に素早く！

作り方 ー 生チョコ ー



生クリームを手鍋に入れて沸かし、チョコレートを入れて溶かす。

▶在校生アドバイス
チョコレートはあらかじめ細かく砕いておきましょう。沸騰直前で火を止めてからチョコレートを加えるのがポイント！



空気が入らないように中心からゆっくり混ぜる。



ツヤが出るまで混ぜ合わせる



③にブランデーを入れ、混ぜ合わせてガナッシュを作る。



パットにラップまたはクッキングシートを敷き、④のガナッシュを流して均等にのばし、冷蔵庫で冷やし固める。（約3時間程度）



固まったらココアをふりかけ、裏返してパットから外す。



7-A：一口大にカットする。

▶在校生アドバイス
約1.5cm角くらいがちょうどよい大きさ！



8-A：ココアをまぶして仕上げる。

8-B：表面をチョコレートでコーティングする。

▶在校生アドバイス
こちらもしっかりテンパリングしましょう。コーティングした後はクッキングシートの上に置いておくことで底もキレイになり、取りやすくなりますよ！

7-B：ハートの型で抜く。

▶在校生アドバイス
あらかじめ型を温めておくときれいに抜けやすよ！