

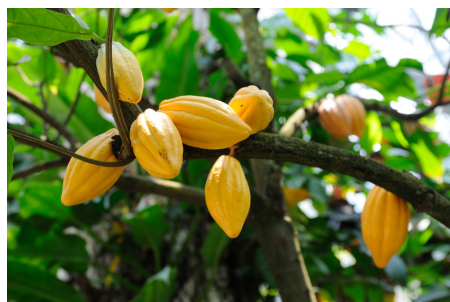
チョコレートについての基礎知識

◆クベルチュール・製菓用チョコレートって？

クーベルチュールとは、**製菓用のチョコレート**のこと。
特に、「総カカオ分が35%以上（うちカカオバターが31%以上）」で、「カカオバター以外の代用油脂は5%以下」と国際規格で定められたものを指します。
フランス語でcouvertureは「覆う」「カバーする」という意味を持ち、その名の通り、ボンボンショコラ（一口サイズのチョコ）の上掛けやケーキのコーティングなどに使用します。

一般的なパティスリー、ショコラトリーは、この既製品であるクーベルチュールを製菓用チョコレートとしてメーカーから購入し、それを加工して商品を作ります。

これとは別に、**カカオ豆の状態から自社でチョコレートを作る製法**を「**ビントゥパー**」と言い、こだわるパティスリーの最近の傾向となっています。



◆チョコの扱いで何より気をつけるべきことは？

それはずばり「**温度**」

保管するときの温度、作る時の温度、食べるのときの温度、どれも重要です。

室温では高すぎたり低すぎたりすることが多く、野菜室での保管がおすすめです（ニオイ移りに注意。しっかり密閉）

お菓子作りの失敗も、ほぼ「**温度**」から。それを知っておきましょう。

◆チョコレートの選び方

基本的にはお洋服と同じ。生地の質の良い、高いブランドの服を買うように、チョコレートも、お値段を出せば室は良くなり、味の品質も間違いないです。

ただ、お値段がお手頃でも、もちろん、美味しく作れます。

ご自分の予算に合わせて、また味の好みに合わせて選んでしまってもかまいません。

新鮮であればあるほど美味しいので、逆にいいチョコレートでも大量に買ってしまっただけで、ずっと保管されているのでは、味も劣化します。

使い切れる量と相談しながら、新鮮なチョコレートでお菓子作りをしてください。

レシピと同じように作るには、**カカオ分を合わせる**こと。58%の指定なら、58%前後にできるだけ近づけます。カカオ分の%が変わると、固さも変わってきます。

もちろん、お砂糖の量も変わってきます。

お菓子作りでは、固さが変わると、味や仕上がり、焼き上がりに大きく影響しますので、〈ビターチョコのレシピを、ミルクチョコに置き換える〉ということは、基本は出来ないの注意して下さい。

また、同じパーセントのカカオ分でも、チョコレートのブランドによって（つまり産地や銘柄によって）固さも少し変わります。

チョコレートがダイレクトに響くようなお菓子のレシピでは、%を合わせても固さが変わることがあります。

