

自家製チョコレート の 作り方

「カカオ豆」があれば家でも「Bean to Bar」が体験できます!!



① カカオ豆の準備

カカオ豆はインターネット販売などで購入する事が出来ます
「生豆」を選んで購入します



② 水洗い

汚れなどがついている場合があるので水洗いをします



③ 焙煎

豆の水気を拭き取り、フライパンで豆を炒ります。
パチパチと音がしてきたら火を止めます



④ 皮とカカオニブに分ける

焙煎後の豆から皮を取り除きます。
表面の一番薄い部分のみをとりカカオニブをとりだします



⑤ すり潰し

カカオ豆をすり鉢に入れて潰していきます。
すり鉢の下は湯煎をして温めながらすり潰します



⑥ 砂糖を加える

豆と同じ分量の砂糖を加えると、カカオ分約 50% の
チョコレートができます



⑦ 砂糖を加える

流動性がない場合は「カカオバター」を少量加えます
※カカオバターは製菓材料店で販売しています



⑧ なめらかになるまですり潰す

さらに、すりこぎで混ぜ続けると流動性がでてきます
粒子を細かくする事で舌ざわりがなめらかになります



⑨ 型に入れて固める

型に入れて冷蔵庫で固めます
自家製チョコレートに完成です

詳しく知りたい方は下記のアドレスから動画で「自家製チョコレートの作り方」を公開しています。



←QRコードを読み取るとYouTube動画をご覧いただけます

<https://www.youtube.com/watch?v=PSIXLgJsKgc>

B&theONE

羽衣国際大学 人間生活学科

講師 市田 哲朗